

提供期間：2025 年 5 月 1 日～5 月 30 日
Period: 2025.5.1～5.30

DE VAERT

ALL DAY DINING

LUNCH BUFFET

ランチビュッフェ

数々のお料理をビュッフェスタイルでおたのしみください。

Please enjoy your breakfast, Western, Japanese and Chinese buffet.

平日 Weekdays

大人（お一人様）—— ¥4,000

Adult (Per Person)

お子様（4 歳 -12 歳）—— ¥2,000

Child (4-12 Years)



Cold dishes

■雲仙小町のフラン

Unzen Komachi Flan

■大島トマトのジュレ

Oshima Tomato Gelée

■炙り鰯のカルパッチョ

Seared Spanish Mackerel Carpaccio

■長崎県産米『にこまる』のいなり寿司

Inari Sushi with Nagasaki-grown Rice『Nikomaru』

■紫芋のサラダ からすみ添え

Purple Sweet Potato Salad with Karasumi

■海老の生春巻き

Fresh Spring Roll with Shrimp

■自家製叉焼 サラダ仕立て

Housemade Char Siu Salad

■サラダバー

Salad Bar

■オリジナルスイーツコレクション

Original sweets collection

■プチフランス・バケット・デニッシュ

Small french bread・Baguette・Danish

■コーヒー・紅茶・ソフトドリンク

Coffee・Tea・Softdrinks

Hot dishes

■長崎県産アオサのスープ

Aosa Seaweed Soup made with Nagasaki-grown Seaweed

■トマトカレー

Tomato Curry Sauce

■本日のホテル自家製パスタ

Today's Pasta

■ばってん鶏の香草蒸し

Steamed Batten Chicken with Herbs

■白身魚のピカタ

White Fish Piccata

■竹の子とソーセージのペペロンチーノ仕立て

Peperoncino-Style Bamboo Shoots and Sausage

■夏野菜のフリット

Crispy Summer Vegetable Fritters

■アッシェパルマンティエ

Hachis Parmentier

■ポークストロガノフ

Pork Stroganoff

■特製皿うどん

Sara Udon (Nagasaki speciality)

■魚介の軽い煮込み

Suantangyu

■スーパイコ

Sweet & Sour Pork

■烏賊焼売 錦糸焼売

Squid Dumpling, Shredded Egg Shumai

❖ ライブステーションにて❖

At the live station

■真鯛のグリル フレッシュトマトのソース

Grilled Sea Bream Fresh Tomato Sauce

■雲仙活き活きポークのポルケッタ

Porchetta with IKIIKI- Pork

提供期間：2025年5月10日～5月31日
Period: 2025.5.10 ~ 5.31

DE VAERT
ALL DAY DINING

LUNCH BUFFET

ランチビュッフェ

数々のお料理をビュッフェスタイルでおたのしみください。

Please enjoy your breakfast, Western,
Japanese and Chinese buffet.

土・日・祝日 Saturdays, Sundays, Public Holidays

大人（お一人様）—— ¥5,500

Adult (Per Person)

お子様（4歳～12歳）—— ¥2,750

Child (4-12 Years)



Cold dishes

- 雲仙小町のフラン
Unzen Komachi Flan
- 大島トマトのジュレ
Oshima Tomato Gelée
- 炙り鰯のカルパッチョ
Seared Spanish Mackerel Carpaccio
- 長崎県産米『にこまる』のいなり寿司
Inari Sushi with Nagasaki-grown Rice『Nikomaru』
- 紫芋のサラダ からすみ添え
Purple Sweet Potato Salad with Karasumi
- 海老の生春巻き
Fresh Spring Roll with Shrimp
- 自家製叉焼 サラダ仕立て
Housemade Char Siu Salad
- 雲仙活き活きポークの豚キムチ
Pork Kimchi (with Iki-iki brand pork)
- 朝採り野菜とささみのキムチ和え
Harvested Vegetables and Steamed Chicken with Kimchi Dressing
- サラダバー
Salad Bar
- オリジナルスイーツコレクション
Original sweets collection
- プチフランス・バケット・デニッシュ
Small french bread・Baguette・Danish
- コーヒー・紅茶・ソフトドリンク
Coffee・Tea・Softdrinks

Hot dishes

- 長崎県産アオサのスープ
Aosa Seaweed Soup made with Nagasaki-grown Seaweed
- トマトカレー
Tomato Curry Sauce
- 本日の自家製パスタ
Today's Pasta
- ばってん鶏の香草蒸し
Steamed Batten Chicken with Herbs
- 白身魚のピカタ
White Fish Piccata
- 竹の子とソーセージのペペロンチーノ仕立て
Peperoncino-Style Bamboo Shoots and Sausage
- 夏野菜のフリット
Crispy Summer Vegetable Fritters
- アッシュェパルマンティエ
Hachis Parmentier
- ポークストロガノフ
Pork Stroganoff
- 特製皿うどん
Sara Udon (Nagasaki speciality)
- 魚介の軽い煮込み
Suantangyu
- スーパイク
Sweet & Sour Pork
- 烏賊焼売 錦糸焼売
Squid Dumpling, Shredded Egg Shumai

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- 真鯛のグリル フレッシュトマトのソース
Grilled Sea Bream Fresh Tomato Sauce
- 雲仙活き活きポークのポルケッタ
Porchetta with IKIIKI- Pork
- 雲仙小町のオムライス
Omurice with Unzen-Komachi Egg