

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

DINNER BUFFET

ディナービュッフェ

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.

金・土・日・祝日

Friday, Saturdays, Sundays, Public Holidays

大人（お一人様）—— ¥7,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳～12歳）—— ¥3,500

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
- 朝採り野菜とササミのキムチ和え
Harvested Vegetables and Steamed Chicken with Kimchi Dressing
- ニュージーランド産パーナ貝
New Zealand Green-lipped Mussels
- 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
- 国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース
Grilled Japanese Beef Sirloin Red Wine Sauce