

提供期間：2025 年 7 月 1 日～7 月 31 日
Period: 2025.7.1~7.31

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.

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

- 冷たいとうもこしのスープ
Chilled Corn Soup
- ミモザサラダ
Mimosa Salad
- マンゴーとオレンジと生ハムのアンサンブル
Mango, Orange and Prosciutto Ensemble
- 小海老のセビーチェ レモン風味
Shrimp Ceviche Lemon Flavor
- チキンハム パイナップルソース
Chicken Ham, Pineapple Sauce
- スモークサーモンのカルパッチョ
Smoked Salmon Carpaccio
- コールスローのカッペリーニ
Coleslaw Capellini
- 海月と春雨の中華前菜
Chinese Appetizer with Jellyfish & Glass Noodles
- 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

- クラムチャウダー
Chilled Corn Soup
- オリエンタルスパイスカレー & ライス
Oriental Spiced Curry & Rice
- マッシュルーム チーズオムレツ
Mushroom and Cheese Omelette
- パンプキンシチュー
Pumpkin Stew
- 地中海風白身魚のオーブン焼き
Mediterranean - Style Baked White Fish
- 赤魚と魚介のナージュ仕立て
Red Fish and Seafood in Nage Sauce
- タンドリーチキン
Tandoori Chicken
- 豚肉と葉野菜の香草蒸し
Steamed Pork and Veretable with Aromatic Herbs
- シーフードパエリア
Seafood Paella
- 伊府麺
Braised E-Fu Noodles
- 鶏肉のスイートチリソース炒め
Stir-Fried Chicken with Sweet Chili Sauce
- 烏賊と卵の旬野菜炒め
Stir-Fried Squid, Egg and Seasonal Vegetables
- 蓮の葉おこわ *月曜のみ
Steamed Sticky Rice in Lotus Leaf *Mondays only
- 海鮮の春巻き *月曜のみ
Seafood Spring Rolls *Mondays only
- 季節の水餃子 *月曜のみ
Boiled Seasonal Dumplings *Mondays only

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- 本日のホテル自家製パスタ
Today's Pasta
- サーモンのグリル カポナータソース
Grilled Salmon Caponata Sauce
- 骨付きスペアリブのグリル トロピカルソース
Grilled Spare Ribs with Tropical Sauce

提供期間：2025 年 7 月 5 日～7 月 27 日
Period: 2025.7.5 ~7.27

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

- 冷たいトウモロコシのスープ
Chilled Corn Soup
- ミモザサラダ
Mimosa Salad
- マンゴーとオレンジと生ハムのアンサンブル
Mango, Orange and Prosciutto Ensemble
- 小海老のセビーチェ レモン風味
Shrimp Ceviche Lemon Flavor
- チキンハム パイナップルソース
Chicken Ham, Pineapple Sauce
- スモークサーモンのカルパッチョ
Smoked Salmon Carpaccio
- コールスローのカッペリーニ
Coleslaw Capellini
- 海月と春雨の中華前菜
Chinese Appetizer with Jellyfish & Glass Noodles
- コブサラダ
Cobb 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

- クラムチャウダー
Chilled Corn Soup
- オリエンタルスパイスカレー & ライス
Oriental Spiced Curry & Rice
- マッシュルーム チーズオムレツ
Mushroom and Cheese Omelette
- パンプキンシチュー
Pumpkin Stew
- 地中海風白身魚のオープン焼き
Mediterranean - Style Baked White Fish
- 赤魚と魚介のナージュ仕立て
Red Fish and Seafood in Nage Sauce
- タンドリーチキン
Tandoori Chicken
- 豚肉と葉野菜の香草蒸し
Steamed Pork and Veretable with Aromatic Herbs
- シーフードパエリア
Seafood Paella
- 海老焼売
Steamed shrimp dumplings
- 伊府麺
Braised E-Fu Noodles
- 鶏肉のスイートチリソース炒め
Stir-Fried Chicken with Sweet Chili Sauce
- 烏賊と卵の旬野菜の炒め物
Stir-Fried Squid, Egg and Seasonal Vegetables

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- オリジナルトルティーヤ
Original Tortilla
- 骨付きスペアリブのグリル トロピカルソース
Grilled Spare Ribs with Tropical Sauce
- ローストビーフ ブルーチーズソース
Roast Beef with Blue Cheese Sause