提供期間：2025 年 7 月 4 日〜 7 月 27 日
Period : 2025.7.4 〜 7.27

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

■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　花壇仕立て
Smoked Salmon Carpaccio – Garden Style

■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

■白身魚と夏野菜のテリーヌ
Terrine of White Fish and Summer Vegetables

■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

■パンプキンシュクメルリ
Pumpkin Shkmeruli

■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

■ミートローフパイ
Meatloaf Pie

■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

■サーモンのグリル
Grilled Salmon

■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

Price inclusive of taxes and 13% service charge.　表示料金には、税金・サービス料（13%）が含まれます。