

提供期間 : 2025 年 9 月 1 日 ~ 9 月 30 日  
Period : 2025.9.1~9.30

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

- アボカドのスムージー  
Avocado Smoothie
- キノコのフラン  
Mushroom Flan
- 秋刀魚のエスカベッシュ ゆず風味  
Marinated Pacific Saury Escabeche
- スモークサーモンのリエット  
Smoked Salmon Rillettes
- 白身魚と焼き茄子のマリネ  
Marinated White Fish and Grilled Eggplant
- ソーセージロール  
Sausage Roll
- 合鴨のガランティエヌ  
Duck Galantine
- カツオと香味野菜の中華サラダ  
Chinese Style Salad of Bonito and Aromatic 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

- 卵とトマトのスープ  
Egg and Tomato Soup
- マフェカレー  
Mafé Curry
- 小海老と南仏野菜のトマト煮  
Tomato Stew of Shrimp and Provençal Vegetables
- 白菜とベーコンのポトフ  
Pot-au-feu with Napa Cabbage and Bacon
- サーモンのオーブン焼き オランダーズソース  
Oven-Baked Salmon with Hollandaise Sauce
- 鱈とキノコのヴァプール 和風クリームソース  
Cod and Mushroom "à la vapeur "
- 鶏胸肉のピカタ ソースシャスール  
Chicken Breast Piccata
- スペアリブのコンフィ  
Confit Pork Spare Ribs
- 蟹焼売  
Crab Shumai Dumplings
- 秋野菜とスパイシーチキンのジャンバラヤ  
Vegetable and Spicy Chicken Jambalaya
- 麻婆茄子  
Mapo Eggplant
- 海老と白身魚とじゃがいもの粒マスタード炒め  
Sautéed Shrimp and White Fish with Whole Grain Mustard

❖ ライブステーションにて❖  
At the live station

- 本日のパスタ  
Pasta of the Day
- ブリのグリル バルサミコソース  
Grilled Yellowtail
- オランダ風車豚のローストポーク 檸檬のソース  
Roast Pork

提供期間：2025年9月6日～9月28日

Period: 2025.9.6～9.28

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

- アボカドのスムージー  
Avocado Smoothie
- キノコのフラン  
Mushroom Flan
- 秋刀魚のエスカベッシュ ゆず風味  
Marinated Pacific Saury Escabeche
- スモークサーモンのリエット  
Smoked Salmon Rillettes
- 白身魚と焼き茄子のマリネ  
Marinated White Fish and Grilled Eggplant
- ソーセージロール  
Sausage Roll
- 合鴨のガランティーヌ  
Duck Galantine
- カツオと香味野菜の中華サラダ  
Chinese Style Salad of Bonito and Aromatic Vegetables
- フォルクサンドイッチ  
Folk Sandwich
- 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

- 卵とトマトのスープ  
Egg and Tomato Soup
- マフェカレー  
Mafé Curry
- 小海老と南仏野菜のトマト煮  
Tomato Stew of Shrimp and Provençal Vegetables
- 白菜とベーコンのポトフ  
Pot-au-feu with Napa Cabbage and Bacon
- サーモンのオーブン焼き オランダーズソース  
Oven-Baked Salmon with Hollandaise Sauce
- 鱈とキノコのヴァプール 和風クリームソース  
Cod and Mushroom "à la vapeur "
- 鶏胸肉のピカタ ソースシャスール  
Chicken Breast Piccata  
Chicken Breast Piccata
- スペアリのコンフィ  
Confit Pork Spare Ribs
- 蟹焼売と烏賊焼売  
Crab Shumai Dumplings / Squid Shumai Dumplings
- 秋野菜とスパイシーチキンのジャンバラヤ  
Vegetable and Spicy Chicken Jambalaya
- 麻婆茄子  
Mapo Eggplant
- 海老と白身魚とじゃがいもの粒マスタード炒め  
Sautéed Shrimp and White Fish with Whole Grain Mustard
- 本日のパスタ  
Pasta of the Day

### ❖ ライブステーションにて❖

At the live station

- ブリのグリル パルサミソース  
Grilled Yellowtail
- オランダ風車豚のローストポーク 檸檬のソース  
Roast Pork
- 鶏もも肉のグリル ソースシャスール  
Grilled Chicken