

A La Carte Menu

COLD CUT & CHEESE

ミックスアペタイザー 2〜3名様 Assorted Appetizer	¥3,500
ミックスアペタイザー 1/2 サイズ Assorted Appetizer 1/2Size	¥2,000
ミートアペタイザー Assorted Meat Appetizer	¥2,500
チーズセクション (N) Cheese Selection	¥3,500

LIGHT & FRESH

本日のスープ Today's Soup	¥1,200
ペペロンチーノ・ヴェルドゥーラ (M)・(N) Vegetables Peperoncino	¥2,500
本日のパスタ Pasta of the Day	¥2,800
長崎和牛のカレーライス (L) Nagasaki Beef Curry & Rice	¥3,500

SALAD

フォルクサラダ (V)・(N) Folk Salad	¥1,800
※ドレッシングをお選びください (フレンチ / シーザー / ゆず / しそ [ノンオイル]) Please choices a dressing (French / Caesar / Yuzu / Shiso [Non-oil])	
シュリンプブロッコリーサラダ (N) Shrimp Broccoli Salad	¥2,800
※ドレッシングをお選びください (フレンチ / シーザー / ゆず / しそ [ノンオイル]) Please choices a dressing (French / Caesar / Yuzu / Shiso [Non-oil])	
シーザーサラダ Caesar Salad	¥2,800
※お好きなお肉を1品お選びください (チキンブレス / ベーコン / プロシュート) Please choose a meat (Chicken Breast / Roast Bacon / Prosciutto)	



*長崎クラブハウスサンドイッチ Nagasaki Clubhouse Sandwich

TORUKO RICE De Vaert Style

トルコライス ディ・パートスタイル (L)	¥3,500
-----------------------	--------

長崎のローカルフードを長崎の食材でディ・パート風にアレンジ。
Enjoy Nagasaki's local favorite with De Vaert's original twist.



*トルコライス ディ・パートスタイル TORUKO RICE De Vaert Style

SANDWICH & BURGER

フォルクサンドイッチ Folk Sandwich	¥2,200
長崎クラブハウスサンドイッチ Nagasaki Clubhouse Sandwich	¥2,500
ベジタブル・ブリトー (V)・(N) Vegetables Burrito	¥2,800
長崎対馬産マグロのピカタバーガー (V)・(L) Piccata Burger of Nagasaki TSUSHIMA Tuna	¥3,800
長崎和牛粗挽きパティをはさんだ贅沢バーガー (L) Luxury Burger of Nagasaki Beef Coarsely Ground Burger	¥5,000

SIGNATURE

長崎産本日の魚料理 (L) Nagasaki Fish of the Day	¥3,200
五島さざなみ地鶏胸肉ロースト 200 g (L) Rosated GOTO Chicken Breast 200 g	¥3,300
雲仙紅葉豚ロースのグリル 150 g (L) Grilled UNZEN Pork Loin 150g	¥3,500
長崎県産牛ロースのカットステーキ 150 g (L) Nagasaki Beef Sirloin Cut Steak 150g	¥8,000
長崎和牛フィレのポワレ 150 g (L) Nagasaki Beef Sirloin Cut Steak 150g	¥13,000
ライス Rice	¥500
パン Bread	¥500

DESSERT

本日のデザート盛り合わせ Dessert of the Day	¥2,500
------------------------------------	--------

DE VAERT

ALL DAY DINING

<平日限定 Weekday-only>

Chef's Recommend ￥6,000

アミューズ
Amuse-Bouche

野菜と白身魚のムース仕立て
White Fish Mousse

パンプキンスープ
Pumpkin Soup



■ メインディッシュを 1 品お選びください
Please choose a main dish.

A) サーモンのムニエル 旬野菜と茸を添えて
Pan-seared Salmon Meunière with Seasonal Vegetable and Mushroom

または or

B) 真鯛とムール貝のナーージュ仕立て
Poached Red Sea Bream and Mussels à la Nage

または or

C) ばってん鶏胸肉のポワレ トリュフの香りのクリームソース
Local Chicken Breast Poêlé with Truffle Sauce

*** ダブルメインをご希望の場合はプラス 2,500 円でご用意いたします ***

An additional main dish can be offered with a supplementary charge of 2,500 JPY.

*メインディッシュのグレードアップは、オプションメニューからお選びいただけます。

*An upgrade for the main dish is available on the option menu.

オプションメニュー	長崎県産牛ロースのステーキ +4,000 円
Menu Options	Grilled Nagasaki Beef Sirloin +4,000 JPY

長崎和牛フィレ肉のポワレ +9,000 円
Grilled Nagasaki Beef Tenderloin +9,000 JPY

パティシエからのデザート
Pastry Chef's Special Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

パン または ライス
Bread or Rice

DE VAERT

ALL DAY DINING

<平日限定 Weekday-only>

※前日までのご予約が必要です。

*A reservation is required by the day before.

De Vaert

¥ 10,000



ロワイヤル キャビア添え
Royale with Caviar

海老とカラフル野菜のミルフィーユ ライム風味
Mille-feuille of Shrimp and Colorful Vegetable Lime Flavor

大島トマトのポタージュ
Oshima Tomato Potage

近海産真鯛のグリル ソース・ヴェルデ
Grilled Local Sea Bream with Sauce Verte

ハンガリー産 鴨胸肉のポワレ トリュフの香り高いソース
Pan-seared Hungarian Duck Breast with Truffle Sauce

パティシエ特製デザート
Pastry Chef's Signature Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

パン
Bread

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。

20250823

DE VAERT

ALL DAY DINING

<平日限定 Weekday-only>

※前日までのご予約が必要です。

*A reservation is required by the day before.

Haven

¥ 13,000



ロワイヤル キャビア添え
Royale with Caviar

対馬産マグロのタルタル 柑橘とともに
Tartare of Tsushima Tuna with Citrus Sauce

ハンガリー産フォアグラのポワレ ソース・ペリグー
Pan-seared Hungarian Foie Gras with Sauce Périgieux

カナダ産オマール海老のムースと白身魚のムースのパイ包み
Canadian Lobster and White Fish Mousse en Croûte

和牛サーロインのグリル 秋の恵み、イタリア産ポルチーニ茸のソースで
Grilled Wagyu Sirloin with Porcini Mushroom Sauce

パティシエ特製デザート
Pastry Chef's Signature Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

パン
Bread