

提供期間：2025 年 11 月 1 日～11 月 30 日
Period: 2025.11.1～11.30

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

- ミックスビーンズとキヌア
Mixed beans and Quinoa
- とうもろこしとバナナのスムージー
Corn and Banana Smoothie
- 蛸とじゃがいものガリシア風
Pulpo a la Gallega (Galician-Style)
- カリフラワーとベーコンのタルト
Cauliflower and Bacon Tart
- グリーンアスパラとプロシュートのトルティーヤ
Spanish-style Tortilla with Green Asparagus and Prosciutto
- ほうれん草と小海老のマリネ
Marinated Spinach and Shrimp
- カツオとプチトマトのコンフィ
Bonito and Cherry Tomato Confit
- 蒸し鶏と旬野菜のスイートチリサラダ
Sweet Chilli Salad with Steamed Chicken and Vegetable
- カリフォルニアロール
California Roll
- 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

- ニューイングランド クラムチャウダー
New England Cram Chowder
- バタークリームカレー&ライス
Butter and Cream Curry with Rice
- ベジタブルグリル
Grilled Vegetable
- ポテトグラタン
Potatoes au Gratin
- ケイジャンシュリンプソテー
Cajun Shrimp Sauté
- フィッシュガンボシチュー
Seafood Gumbo
- バッファローウィング&オニオンリングフライ
Buffalo Wing & Onion Rings
- ミートローフ デミグラスソース
Meatloaf
- 小籠包
Soup Dumpling
- 鮭と高菜の炒飯
Salmon and Takana Fried Rice
- 豚肉の上海風 ～五香粉の香り～
Shanghai-Style Pork with Fragrant Five-Spice Powder
- 白身魚の甘酢餡かけ
Crispy White Fish in Sweet and Sour Sauce
- 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

- 和牛サーロイングリル グレービーソース
Grilled Wagyu Sirloin
- 有頭海老のグリル アメリケーヌ
Grilled Prawn
- ホットドッグ
Hot Dog