

提供期間：2025 年 12 月 23 日～12 月 25 日

Period: 2025.12.23 ~ 12.25

DE VAERT
ALL DAY DINING

CHRISTMAS DINNER BUFFET

クリスマス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.

大人（お一人様）—— ¥12,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳 -12歳）—— ¥ 6,000

Child (4-12 Years)



Cold dishes

- キャロット・ラペとカラフルピクルス
Carrot Râpée & Colorful Pickles
- キノコとエシャロットのマリネ
Masyroom & Shallot Marinade
- ピサラディエール
Pissaladière - Provençal Tart -
- キッシュ・ド・ロレーヌ
Quiche Lorraine - Classic French Bacon and Cheese Tart
- サーモンマリネ クリスマススタイル
Marinated Salmon Christmas Style
- 寒サワラのカルパッチョ フランボワーズソース
Winter Spanish Mackerel Carpaccio with Raspberry Sauce
- チキンブレスハム ヨーグルトソース
Chicken Breast Ham with Yogurt Sauce
- 鰻と冬野菜のゼリー寄せ
Terrine of Eel and Seasonal Winter Vegetables in Aspic
- パテ・ド・カンパーニュ
Pâté de Campagne
- 小海老と海月の和え物
Marinated Shrimp and Jerryfish
- フォアグラのテリーヌ ディパートスタイル
Foie Gras Terrine De Vaert Style
- 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

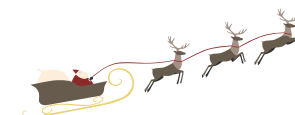
Hot dishes

- コーンチャウダー
Corn Chowder
- トマトカレーソース&ライス
Tomato Curry Sauce & Rice
- ミートソースドリヤ
Meat Sauce Doria - Japanese Style Baked Rice Gratin -
- ポテトグラタン
Gratin Dauphinois
- コルドンブルー
Chicken Cordon Bleu - Stuffed with Ham and Cheese -
- 白身魚のデュグレレ風
White Fish in Dugléré Style
- ビーフシチュー
Crassic French Beef Stew - Bœuf Bourguignon -
- サーモンとほうれん草のパスタ
Salmon and Spinach Pasta
- 翡翠海老餃子
Jade Shrimp Gyoza
- 肉団子の糯米蒸し
Pearl Meatballs
- ヤリイカと季節野菜の唐辛子炒め
Spicy Stir-Fry of Spear Squid and Seasonal Vegetables
- 鶏肉と白菜のクリーム煮込み
Braised Chicken and Napa Cabbage with Cream Sauce
- フレンチフライ
French Fries

❖ ライブステーションにて❖

At the live station

- シーフードグリル（海老・ホタテ・タイラギ貝）
Grilled Seafood
- 真鯛の塩パイ包み焼き
Red Sea Bream en Croûte with Salt-Crust
- ビーフ・ウェリントン
Beef Wellington
- 九州産和牛サーロインのステーキ
Grilled Wagyu Sirloin Steak
- クリスマスケーキカッティングサービス
Christmas Cake



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。