

提供期間：2025年12月1日～12月29日

Period: 2025.12.1～12.29

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

■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（アンチョビとブラックオリーブの南仏のパン）
Pissaladière - Provençal Tart -

■キッシュ・ド・ロレーヌ
Quiche Lorraine - Classic French Bacon and Cheese Tart

■鱈のブランダード
Cod Brandade

■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

■小海老と海月の和え物
Marinated Shrimp and Jerryfish

■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

■カリフラワーのスープ
Cauliflower Soup

■トマトカレーソース＆ライス
Tomato Curry Sauce & Rice

■ミートソースドリア
Meat Sauce Doria - Japanese Style Baked Rice Gratin -

■ジャーマンポテト
German Potate

■コルドンブルー
Chicken Cordon Bleu - Stuffed with Ham and Cheese -

■白身魚のデュグレ風
White Fish in Duglére Style

■ソーセージとミックスビーンズのソテー^{Crassic French Beef Stew - Bœuf Bourguignon -}

■蟹シユーマイ
Crab Syumai

■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

■ブロッコリーとキャベツのエチュベ

Braised Broccoli and Cabbage

❖ ライブステーションにて❖

At the live station

■サーモンとほうれん草のクリームパスタ
Salmon and Spinach Pasta

■真鯛のグリル からすみ塩を添えて
Red Sea Bream en Croûte with Salt-Crust

■国産豚肩ロースのグリル 粒マスタードソース
Grilled Pork

提供期間：2025年12月6日～12月28日

Period: 2025.12.6～12.28

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

■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（アンチョビとブラックオリーブの南仏のパン）
Pissaladière - Provençal Tart -

■キッシュ・ド・ロレーヌ
Quiche Lorraine - Classic French Bacon and Cheese Tart

■鱈のブランダード
Cod Brandade

■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

■小海老と海月の和え物
Marinated Shrimp and Jerryfish

■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

■カリフラワーのスープ
Cauliflower Soup

■トマトカレーソース＆ライス
Tomato Curry Sauce & Rice

■ミートソースドリア
Meat Sauce Doria - Japanese Style Baked Rice Gratin -

■ジャーマンポテト
German Potate

■コルドンブルー
Chicken Cordon Bleu - Stuffed with Ham and Cheese -

■白身魚のデュグレ風
White Fish in Duglére Style

■ソーセージとミックスビーンズのソテー^{Crassic French Beef Stew - Bœuf Bourguignon -}

■蟹シユーマイ
Crab Syumai

■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

■ブロッコリーとキャベツのエチュベ
Braised Broccoli and Cabbage

■今月のパスタ
Pasta of the Month

❖ ライブステーションにて❖

At the live station

■真鯛のグリル からすみ塩を添えて
Red Sea Bream en Croûte with Salt-Crust

■ローストビーフ クランベリーソース
Roast Beef