

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
- 鱈のブランドード
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
- ミートソースドリャ
Meat Sauce Doria - Japanese Style Baked Rice Gratin -
- ジャーマンポテト
German Potato
- 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
- ソーセージとミックスビーンズのソテー
Crassic French Beef Stew - Bœuf Bourguignon -
- 蟹シューマイ
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

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

- 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
- 鱈のブランドード
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
- チキンプレスハム 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 Potato
- 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 Duqléré 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 -
- 蟹シューマイ
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