

提供期間：2025 年 12 月 5 日～12 月 28 日  
Period: 2025.12.5 ~ 12.28

# 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

- 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
- 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
- パテ・ド・カンパーニュ  
Pâté de Campagne
- 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
- ミートソースドリヤ  
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 -
- 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ーベ  
Braised Broccoli and Cabbage
- ポークフリカッセ  
Pork Fricassee

### ❖ ライブステーションにて❖ At the live station

- 翡翠餃子  
Jade Shrimp Gyoza
- サーモンとほうれん草のクリームパスタ  
Salmon and Spinach Pasta
- 九州産和牛サーロインカットステーキ  
Wagyu Sirloin Steak
- シーフードグリル（海老・帆立・たいらぎ貝・真鯛）  
Grilled Seafood :  
Shrimp / Scallop / Red Sea Bream / Japanese Pen Shell