

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

■鰯のブランダード  
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

■パテ・ド・カンパニュ  
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<sup>Crassic French Beef Stew - Bœuf Bourguignon -</sup>

■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

■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