

提供期間：2026年1月5日～1月30日
Period: 2026.1.5 ~ 1.30

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

- 白かぶのムース
White Turnip Mousse
- ほうれん草とりんごのスムージー
Smoothie with Spinach and Apples
- ソーセージポテトパイ
Sausage and Potato Pie
- ムール貝のラビゴットソース
Chilled Mussels in Ravigote Sauce
- 牛肉のカルパッチョ
Beef Carpaccio
- 風車豚のハムと旬野菜のマリネ
Marinated Ham and Seasonal Vegetables
- クリームチーズのサーモンロール
Salmon Roll with Cream Cheese
- 海鮮と野菜のサンバルソース
Shrimp and Vegetables in Sambal Sauce
- 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

- 白菜のクリームスープ
Cream of Napa Cabbage Soup
- スパイスカレーソース&ライス
Spicy Curry Sauce
- カリフラワーと蓮根のグリル バーニャカウダーソース
Grilled Cauliflower and Lotus Root with Bagna Cauda Sauce
- 芽キャベツとベーコンのグラタン
Gratin of Brussels Sprouts and Bacon
- パスタボロネーゼ
Pasta with Bolognese Sauce
- 白身魚のオープン焼き オランダーズソース
Oven Roasted White Fish with Hollandaise Sauce
- 鱧と冬野菜のベニエ
Beignets of Pike Conger and Winter Vegetables
- 水餃子
Boiled Dumplings
- 糯米焼売
Sticky Rice Dumplings
- 豚肉と大根餅の甘酢炒め
Stir-Fried pork with Sweet and Sour Turnip
- 三角春巻
Triangular Spring Rolls
- シュクメルリ
Shkmeruli (Georgian Garlic Chicken Stew)

❖ ライブステーションにて❖ At the live station

- キノコとチーズのオムライス トリュフソース
Mushroom and Cheese Omurice with Truffle Sauce
- 寒ブリのグリル
Grilled Yellowtail
- ポルケッタ
Porchetta: Italian-Style Roasted Pork

提供期間：2026年1月10日～1月31日
Period: 2026.1.10 ~ 1.31

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

- 白かぶのムース
White Turnip Mousse
- ほうれん草とりんごのスムージー
Smoothie with Spinach and Apples
- ソーセージポテトパイ
Sausage and Potato Pie
- ムール貝のラビゴットソース
Chilled Mussels in Ravigote Sauce
- 牛肉のカルパッチョ
Beef Carpaccio
- 風車豚のハムと旬野菜のマリネ
Marinated Ham and Seasonal Vegetables
- クリームチーズのサーモンロール
Salmon Roll with Cream Cheese
- 海鮮と野菜のサンバルソース
Shrimp and Vegetables in Sambal Sauce
- ディ・パート特製オープンサンドイッチ
Baguette Open Sandwich
- 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

- 白菜のクリームスープ
Cream of Napa Cabbage Soup
- スパイスカレーソース＆ライス
Spicy Curry Sauce
- カリフラワーと蓮根のグリル バーニャカウダーソース
Grilled Cauliflower and Lotus Root with Bagna Cauda Sauce
- 芽キャベツとベーコンのグラタン
Gratin of Brussels Sprouts and Bacon
- パスタボロネーゼ
Pasta with Bolognese Sauce
- 白身魚のオーブン焼き オランダーズソース
Oven Roasted White Fish with Hollandaise Sauce
- 鰐と冬野菜のベニエ
Beignets of Pike Conger and Winter Vegetables
- 水餃子
Boiled Dumplings
- 糯米焼売
Sticky Rice Dumplings
- 豚肉と大根餅の甘酢炒め
Stir-Fried pork with Sweet and Sour Turnip
- 三角春巻
Triangular Spring Rolls
- シュクメルリ
Shkmeruli (Georgian Garlic Chicken Stew)
- キノコとチーズのオムレツ トリュフソース
Mushroom and Cheese Omurice with Truffle Sauce

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- 寒ブリのグリル
Grilled Yellowtail
- ローストビーフ
Roast Beef
- ケーキカットサービス
Cake Cutting Service