

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

■スパイシーカレーソース＆ライス

Spicy Curry Sauce

■カリフラワーと蓮根のグリル バーニヤカウダーソース

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 オランデーズソース

Oven Roasted White Fish with Hollandaise Sauce

■鰯と冬野菜のベニエ

Beignets of Pike Conger and Winter Vegetables

■水餃子

Boiled Dumplings

■糯米焼壳

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

■シユクメルリ

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・バート特製オーブンサンドイッチ
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
- スパイシーカレーソース & ライス
Spicy Curry Sauce
- カリフラワーと蓮根のグリル バニヤカウダーソース
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 オランデーズソース
Oven Roasted White Fish with Hollandaise Sauce
- 鰯と冬野菜のベニエ
Beignets of Pike Conger and Winter Vegetables
- 水餃子
Boiled Dumplings
- 糯米焼壳
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
- シユクメルリ
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