

提供期間 : 2026年3月2日~3月31日

Period : 2026.3.2 ~ 3.31

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.

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

- 苺のスムージー  
Strawberry Smoosie
- ビーツのムース  
Beetroot Mousse
- 苺のテリーヌ  
Strawberry Terrine
- 明太子のカッペリーニ  
Mentaiko Capellini
- 苺と生ハム、チーズ  
Strawberry and Prosciutto, Cheese
- ミモザサラダ  
Mimosa Salad
- 苺ソースの smoked サーモン  
Smoked Salmon with strawberry Sauce
- カツオの中華風刺身  
Bonito Sashimi with Chinese - Style
- 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

- ミネストローネ  
Minestrone Soup
- レッドカレー  
Red Curry
- 新じゃがバイクドポテト  
Baked Potato
- キドニービーンズとソーセージのソテー  
Sautéed Sausage with Kiney Beans
- 苺のピザ  
Pizza Strawberry
- 苺とキスフリット  
Fritto Misto of Strawberry and Whittings
- 苺とベーコンのラタトゥイユ  
Strawberry Ratatouille
- ミートボールのボルシチ風  
Borscht-Style Meatballs
- 春キャベツと豚肉のセイロ蒸し  
Steamed Pork and Spring Cabbage
- 桜海老とカリカリ梅の炒飯  
Sakura Shrimp Fried Rice with Umeboshi
- 海老、春野菜と卵の炒め  
Shrimp Stir-fry with Seasonal Vegetables and Egg
- 鶏肉の甘辛オープン焼き  
Oven-baked Chicken with Sweet and Spicy Glaze

❖ ライブステーションにて❖  
At the live station

- 菜の花のパスタ  
Pasta with Nanohana
- 桜鯛のグリル 苺のクリームソース  
Grilled Sakura Sea Bream  
with Strawberry and Cream Sauce
- チキングリル 苺ソース  
Grilled Chicken with Strawberry Sauce

提供期間 : 2026年3月1日~3月29日

Period : 2026.3.1 ~ 3.29

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.

土・日・祝日 Saturdays, Sundays, Public Holidays

大人(お一人様) — ¥6,000

Adult (Per Person)

お子様(4歳-12歳) — ¥3,000

Child (4-12 Years)



### Cold dishes

- 苺のスムージー  
Strawberry Smoosie
- ビーツのムース  
Beetroot Mousse
- 苺のテリーヌ  
Strawberry Terrine
- 明太子のカッペリーニ  
Mentaiko Capellini
- 苺と生ハム、チーズ  
Strawberry and Prosciutto, Cheese
- ミモザサラダ  
Mimosa Salad
- 苺ソースの smoked サーモン  
Smoked Salmon with strawberry Sauce
- カツオの中華風刺身  
Bonito Sashimi with Chinese - Style
- 苺とチキンのサンドイッチ  
Strawberry and Chicken 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

- ミネストローネ  
Minestrone Soup
- レッドカレー  
Red Curry
- 新じゃがバイクドポテト  
Baked Potato
- キドニービーンズとソーセージのソテー  
Sautéed Sausage with Kiney Beans
- 苺のピザ  
Pizza Strawberry
- 苺とキスフリット  
Fritto Misto of Strawberry and Whittings
- 苺とベーコンのラタトゥイユ  
Strawberry Ratatouille
- ミートボールのボルシチ風  
Borscht-Style Meatballs
- 春キャベツと豚肉のセイロ蒸し  
Steamed Pork and Spring Cabbage
- 桜海老とカリカリ梅の炒飯  
Sakura Shrimp Fried Rice with Umeboshi
- 海老、春野菜と卵の炒め  
Shrimp Stir-fry with Seasonal Vegetables and Egg
- 鶏肉の甘辛オープン焼き  
Oven-baked Chicken with Sweet and Spicy Glaze
- 菜の花の Pasta  
Pasta with Nanohana

### ❖ ライブステーションにて❖

At the live station

- 桜鯛のグリル 苺のクリームソース  
Grilled Sakura Sea Bream  
with Strawberry and Cream Sauce
- ローストビーフ ストロベリーソース  
Roast Beef Strawberry Sauce
- ケーキカットサービス  
Cake Cutting Service