

提供期間 : 2026 年 4 月 1 日 ~ 4 月 30 日

Period : 2026.4.1 ~ 4.30

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

- 黒ゴマのフラン
Silky Black Sesame Flan
- 黒豆とポテトのディップ
Black Bean & Potato Dip
- そら豆とチェダーチーズのキッシュ
Fava Bean & Cheddar Quiche
- ほうれん草と木耳のナムル
Spinach & Wood Ear Mushroom Namul
- 苺と小海老のセビーチェ
Strawberry & Shrimp Ceviche
- 白身魚と春野菜のムース
White Fish & Spring Vegetable Mousse
- 合鴨のパストラミ バルサミコソース
Duck Pastrami with Balsamic Reduction
- ゆで豚と旬野菜のサラダ ~紅油ソース~
Poached Pork & Seasonal Vegetable Salad with Chinese Chili Oil
- 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

- カリフラワースープ
Cauliflower Soup
- ブラックカレー
Black Curry
- 春野菜とチーズのオムレツ
Spring Vegetable & Cheese Omelette
- ブロccoliとポテトのグラタン
Broccoli & Potato Gratin
- 茄子と豆苗の蒸しもの 黒酢ソース
Steamed Eggplant & Pea Shoots in Black Vinegar Sauce
- 白身魚の磯辺揚げ
Seaweed-Coated White Fish Tempura
- シーフードクリームシチュー
Seafood Cream Stew
- 牛肉とパプリカのソテー
Sautéed Beef with Bell Peppers
- チキン南蛮 グリーンタルタルソース
Chicken Nanban
- アスパラガスと浅蜷の炒飯
Asparagus & Clam Fried Rice
- 白身魚の粒マスタード炒め
White Fish Sautéed with Whole Grain Mustard
- 肉団子とじゃがいもの黒胡椒炒め
Meatballs & Potatoes Sautéed with Black Pepper

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- パスタ ボロネーゼ
Pasta Bolognese
- サーモングリル ブルーベリーソース
Grilled Salmon
- ポークグリル オニオンソース
Grilled Pork Onion Sauce

提供期間 : 2026 年 4 月 4 日 ~ 4 月 29 日

Period : 2026.4.4 ~ 4.29

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

- 黒ゴマのフラン
Silky Black Sesame Flan
- 黒豆とポテトのディップ
Black Bean & Potato Dip
- そら豆とチェダーチーズのキッシュ
Fava Bean & Cheddar Quiche
- ほうれん草と木耳のナムル
Spinach & Wood Ear Mushroom Namul
- 苺と小海老のセビーチェ
Strawberry & Shrimp Ceviche
- 白身魚と春野菜のムース
White Fish & Spring Vegetable Mousse
- 合鴨のパストラミ バルサミコソース
Duck Pastrami with Balsamic Reduction
- ゆで豚と旬野菜のサラダ ~紅油ソース~
Poached Pork & Seasonal Vegetable Salad with Chinese Chili Oil
- ベーグルサンド
Bagle 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

- カリフラワースープ
Cauliflower Soup
- ブラックカレー
Black Curry
- 春野菜とチーズのオムレツ
Spring Vegetable & Cheese Omelette
- ブロccoliとポテトのグラタン
Broccoli & Potato Gratin
- 茄子と豆苗の蒸しもの 黒酢ソース
Steamed Eggplant & Pea Shoots in Black Vinegar Sauce
- 白身魚の磯辺揚げ
Seaweed-Coated White Fish Tempura
- シーフードクリームシチュー
Seafood Cream Stew
- 牛肉とパプリカのソテー
Sautéed Beef with Bell Peppers
- チキン南蛮 グリーンタルタルソース
Chicken Nanban
- アスパラガスと浅蜷の炒飯
Asparagus & Clam Fried Rice
- 白身魚の粒マスタード炒め
White Fish Sautéed with Whole Grain Mustard
- 肉団子とじゃがいもの黒胡椒炒め
Meatballs & Potatoes Sautéed with Black Pepper
- パスタ ボロネーゼ
Pasta Bolognese

❖ ライブステーションにて❖

At the live station

- サーモングリル ブルーベリーソース
Grilled Salmon
- ローストポーク シャンピニオンソース
Roasted Porc Champignon Sauce
- ケーキカットサービス
Cake Cutting Service