

提供期間：2026年4月3日～4月29日

Period: 2026.4.3 ~ 4.29

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

- 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
- デビルドエッグ
Dviled Eggs
- 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
- ブロッコリー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 ポロネーゼ
Pasta Bolognese

❖ ライブステーションにて❖

At the live station

- ガーリックシュリンプ
Garlic Shrimp
- ローストビーフ 赤ワインソース
Roast Beef Red Wine Sauce
- 今月のデザート
Dessert of the Month