

提供期間：2026年7月1日～7月31日
Period: 2026.7.1～7.31

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

- ドラゴンフルーツのスムージー
Dragon Fruit Smoothie
- スティックサラダ アボカドのディップ
Vegetable Sticks with Abocado Dip
- 魚介のセビーチェ
Squid and White Fish Ceviche
- 海老とライチのタイ風マリネ
Marinated Shrimp and Lychee Thai Style
- 生ハムとマンゴー
Prosciutto and Mango
- カチュンバリ
Kachumbari
- ゴーヤのサラダ
Bitter Melon Salad
- 蒸し鶏の棒棒鶏ソース
Steamed Chicken with Bang Bang 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

- ロクロ・デ・パパス ～じゃがいものスープ～
Locro de Papas
- カレモア ～サモア風カレー～
Kale Moa
- ズッキーニとベーコンのソテー
Sautéed Zucchini and Bacon
- チョプスイ ～アメリカ発祥の中華料理～
Chop Suey
- サパスイ ～春雨の炒め煮～
Sapasui - Braised Glass Noodles
- タフゴレン ～揚げ豆腐のサンバルソース～
Tahu Goreng - Fried Tofu with Sambal Sauce
- 里芋と海老のココナッツミルクシチュー
Taro and Shrimp Coconut Milk Stew
- コーンと豚肉のペペロンチーノ
Spaghetti Peperoncino with Corn and Pork
- サテ ～インドネシア風 焼き鳥～
Satay - Indonesian-Style Grilled Chicken Skewers
- 揚げ焼売
Deep-Fried Shumai
- 香港風醤油焼きそば
Hong Kong-Style Soy Sauce Chow Mein
- 白身魚のチリソース
White Fish with Chili Sauce

❖ ライブステーションにて ❖

At the live station

- 夏ぶりのグリル サルサソース
Grilled Summer Yellowtail with Salsa Sauce
- ポークグリル パイナップルソース
Grilled Pork with Pineapple Sauce
- グリーンアスパラガスのクリームパスタ
Green Asparagus Cream Pasta

提供期間：2026 年 7 月 4 日～7 月 26 日
Period: 2026.7.4 ~ 7.26

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

- ドラゴンフルーツのスムージー
Dragon Fruit Smoothie
- スティックサラダ アボカドのディップ
Vegetable Sticks with Abocado Dip
- 烏賊と白身魚のセビーチェ
Squid and White Fish Ceviche
- 海老とライチのタイ風マリネ
Marinated Shrimp and Lychee Thai Style
- 生ハムとマンゴー
Prosciutto and Mango
- カチュンバリ
Kachumbari
- ゴーヤのサラダ
Bitter Melon Salad
- 蒸し鶏の棒棒鶏ソース
Steamed Chicken with Bang Bang Sauce
- ポキ ～ハワイ風丼ぶり～
Poke
- 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

- じゃがいものスープ
Locro de Papas
- カレモア
Kale Moa
- ズッキーニとベーコンのソテー
Sautéed Zucchini and Bacon
- チョプスイ
Chop Suey
- サパスイ ～春雨の炒め煮～
Sapasui - Braised Glass Noodles
- タフゴレン ～揚げ豆腐のサンバルソース～
Tahu Goreng - Fried Tofu with Sambal Sauce
- 里芋と海老のココナッツミルクシチュー
Taro and Shrimp Coconut Milk Stew
- 豚肉のガーリック炒め
Stir-Fried Pork with Garlic
- サテ ～インドネシア風 焼き鳥～
Satay - Indonesian-Style Grilled Chicken Skewers
- 揚げ焼売
Deep-Fried Shumai
- 香港風醤油焼きそば
Hong Kong-Style Soy Sauce Chow Mein
- 白身魚のチリソース
White Fish with Chili Sauce
- グリーンアスパラガスのクリームパスタ
Green Asparagus Cream Pasta

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- 夏ぶりのグリル サルサソース
Grilled Summer Yellowtail with Salsa Sauce
- ローストポーク ハニーマスタードソース
Grilled Pork with Honey Mustard Sauce
- ケーキカットサービス
Cake Cutting Service