

提供期間：2026年7月3日～7月31日  
Period: 2026.7.3 ~ 7.31

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

- 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

❖ 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 モーリョソース  
Roast Beef with Brazilian Molho Sauce
- グリーンアスパラガスのクリームパスタ  
Green Asparagus Cream Pasta