

提供期間：2026 年 9 月 1 日～9 月 30 日
Period：2026.9.1～9.30

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

- キノコのロワイヤル
Mushroom Royale
- 栗サラダ
Chestnut Salad
- 牛蒡と法蓮草
Burdock and Spinach
- 生ハムと葡萄
Prosciutto with Grapes
- 合鴨のバロンティーマ
Duck Ballonteine
- 鯖のリエット
Autumn Mackerel Rilletes
- 戻り鰹のカルパッチョ
Carpaccio of Autumn Bonito
- 豚肉の中華風しゃぶしゃぶ
Chinese-Style Pork Syabu-Syabu
- 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

- 南瓜スープ
Pumpkin Soup
- ラウンカレー
Brouwn Curry
- ブロッコリー＆カリフラワーソテー バーニャカウダー
Broccoli and Cauliflower Sauté Bagna Càuda
- サツマイモと茄子のフリット 塩梅添え
Sweet Potato and Eggplant Fritto
- 秋刀魚のオーブン焼き
Oven-Baked Pacific Saury
- ムール貝と蓮根 白ワイン蒸し
Steamed Mussels and Lotus Root with White Wine
- シュリンプオムレツ
Shrimp Omelet
- ミートローフ
Meatloaf
- シュクメルリ
Shkmeruli
- 春巻き
Spring Roll
- 秋茄子の麻辣
Spicy Mala Eggplant
- 叉焼と秋キノコ炒飯
Char Siu & Mushroom Fried Rice
- きのこのパスタ
Mushroom Pasta

❖ ライブステーションにて ❖
At the live station

- 秋鮭のグリル バジルソース
Grilled Autumn Salmon
- 豚肩ロースのグリル
Grilled Autumn Salmon

提供期間：2026年9月5日～9月27日
Period：2026.9.5～9.27

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 Weekends and 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

- キノコのロワイヤル
Mushroom Royale
- 栗サラダ
Chestnut Salad
- 牛蒡と法蓮草
Burdock and Spinach
- 生ハムと葡萄
Prosciutto with Grapes
- 合鴨のパロンティーヌ
Duck Ballontaine
- 秋鯖のリエット
Autumn Mackerel Rillettes
- 戻り鰹のカルパッチョ
Carpaccio of Autumn Bonito
- 豚肉の中華風しゃぶしゃぶ
Chinese-Style Pork Syabu-Syabu
- 鰻パイ
Eel Pie
- 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

- 南瓜スープ
Pumpkin Soup
- ブラウンカレー
Brown Curry
- ブロッコリー＆カリフラワーソテー バーニャカウダー
Broccoli and Cauliflower Sauté Bagna Càuda
- ツマイモと茄子のフリット 塩梅添え
Sweet Potato and Eggplant Fritto
- 秋刀魚のオープン焼き
Oven-Baked Pacific Saury
- ムール貝と蓮根 白ワイン蒸し
Steamed Mussels and Lotus Root with White Wine
- シュリンプオムレツ
Shrimp Omelet
- ミートローフ
Meatloaf
- シュクメルリ
Shkmeruli
- 春巻き
Spring Roll
- 秋茄子の麻辣
Spicy Mala Eggplant
- 叉焼と秋キノコ炒飯
Char Siu & Mushroom Fried Rice
- きのこのパスタ
Mushroom Pasta

❖ ライブステーションにて ❖
At the live station

- 海老の香草焼き ポモドーロ
Herb- Grilled Shrimp
- ローストポーク チャコールソース
Roasted Pork
- ケーキカットサービス
Cake Cutting Service