

提供期間：2026年9月4日～9月27日
Period：2026.9.4～9.27

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 Fri-Sun & 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

- 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 Ballonteine
- 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
- 海鮮親子丼
Salmon and Salmon Roe Rice Bpwl
- 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
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 RiceF
- きのこのパスタ
Mushroom Pasta

❖ ライブステーションにて ❖
At the live station

- 海老と秋野菜の串焼き ルイユ添え
Grilled Shrimp & Autumn Vegetables
- ローストビーフ 山葵ソース
Roasted Beef
- 今月のパティシエスペシャルデザート
Pastry Chef's Special Dessert of the Month