

提供期間：2026年10月2日～10月31日
Period：2026.10.2～10.31

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 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

- ビーツスムージー
Beetroot Smoothie
- シュークルート
Red Cabbage Choucroute
- 南瓜サラダ
Pumpkin Salad
- ベイクドスイートポテト
Baked Sweet Potatoes
- コルカノン
Colcannon
- サーモンマリネ
Marinated Salmon
- 生ハムとクリームチーズ
Prosciutto and Cream Cheese
- 海月と春雨の和えもの
Jellyfish and Glass Noodle Salad
- デビルドエッグ
Deviled Eggs
- ボクスティ (ジャガイモのパンケーキとローストビーフのサンドイッチブルーチーズソース)
Boxty and Roast Beef Sandwich
- 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

- カリフラワーのスープ
Cauliflower Soup
- ブラックカレー
Black Curry
- ハロウィンピザ
Halloween Pizza
- かぼちゃとソーセージの香草蒸し
Herb Steamed Pumpkin and Sausage
- 白身魚のムニエル
White fish Meunière
- シェパーズパイ
Cottage Pie
- アイリッシュシチュー (牛肉の黒ビール煮)
Irish Stew
- シュリンプとキャロットのソテー
Sautéed Shrimp and Carrots
- チキンペルシャード 悪魔風
Devil-Style Chicken Persillade
- ジャンボ焼売
Jumbo Steamed Pork Dumplings
- 黒酢酢鶏
Black Vinegar Chicken
- 秋茸と鮭とレタスの炒飯
Fried Rice with Salmon, Autumn Mushroom and Lettuce
- イカ墨パスタ
Squid Ink Pasta

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- サーモンの塩パイ包み焼き
Salt-Baked Salmon Pastry
- サーロインカットステーキ 赤ワインソース
Beef Sirloin Cut Steak with Red Wine Sauce
- 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