

A La Carte Menu

COLD CUT & CHEESE

ミックスアペタイザー 2〜3名様 Assorted Appetizer	¥3,500
ミックスアペタイザー 1/2 サイズ Assorted Appetizer 1/2Size	¥2,000
ミートアペタイザー Assorted Meat Appetizer	¥2,500
チーズセクション (N) Cheese Selection	¥3,500

LIGHT & FRESH

本日のスープ Today's Soup	¥1,200
ペペロンチーノ・ヴェルドゥーラ (M)・(N) Vegetables Peperoncino	¥2,500
本日のパスタ Pasta of the Day	¥2,800
長崎和牛のカレーライス (L) Nagasaki Beef Curry & Rice	¥3,500

SALAD

フォルクサラダ (V)・(N) Folk Salad ※ドレッシングをお選びください (フレンチ / キャロット / ゆうこう / しそ) Please choose a dressing (French / Carrot / Yukou Citrus / Shiso)	¥1,800
シュリンプブロッコリーサラダ (N) Shrimp Broccoli Salad ※ドレッシングをお選びください (フレンチ / キャロット / ゆうこう / しそ) Please choose a dressing (French / Carrot / Yukou Citrus / Shiso)	¥2,800
シーザーサラダ Caesar Salad ※お好きなお肉を1品お選びください (チキンプレス / ベーコン / プロシュート) Please choose a meat (Chicken Breast / Roast Bacon / Prosciutto)	¥2,800

DESSERT

本日のデザート盛り合わせ Dessert of the Day	¥2,500
------------------------------------	--------



*長崎クラブハウスサンドイッチ Nagasaki Clubhouse Sandwich

TORUKO RICE De Vaert Style

トルコライス ディ・パートスタイル (L) 長崎のローカルフードを長崎の食材でディ・パート風にアレンジ。 Enjoy Nagasaki's local favorite with De Vaert's original twist.	¥3,500
--	--------



*トルコライス ディ・パートスタイル TORUKO RICE De Vaert Style

SANDWICH & BURGER

フォルクサンドイッチ Folk Sandwich	¥2,200
長崎クラブハウスサンドイッチ Nagasaki Clubhouse Sandwich	¥2,500
ベジタブル・ブリトー (V)・(N) Vegetables Burrito	¥2,800
長崎対馬産マグロのピカタバーガー (V)・(L) Piccata Burger of Nagasaki TSUSHIMA Tuna	¥3,800
長崎和牛粗挽きパティをはさんだ贅沢バーガー (L) Luxury Burger of Nagasaki Beef Coarsely Ground Burger	¥5,000

SIGNATURE

長崎産本日の魚料理 (L) Nagasaki Fish of the Day	¥3,200
五島さざなみ地鶏胸肉ロースト 200 g (L) Roasted GOTO Chicken Breast 200 g	¥3,300
雲仙紅葉豚ロースのグリル 150 g (L) Grilled UNZEN Pork Loin 150g	¥3,500
長崎県産牛ロースのカットステーキ 150 g (L) Nagasaki Beef Sirloin Cut Steak 150g	¥8,000
長崎和牛フィレのポワレ 150 g (L) Nagasaki Beef Te Cut Steak 150g	¥13,000
オーストラリア産テンダーロインステーキ 150g Australian Tenderloin Steak 150g	¥6,000
ニュージーランド産サーロインステーキ 150 g New Zealand Sirloin Steak 150g	¥4,600
骨付き仔羊肉のグリル 2本 Grilled Lamb Chops 2pcs	¥4,800
ライス Rice	¥500
パン Bread	¥500

DE VAERT

ALL DAY DINING

<平日限定 Weekday-only>

Chef's Recommend ¥6,000

アミューズ
Amuse-Bouche

本日の前菜
Today's Appetizer



※写真はイメージ
*For display

■ メインディッシュを 1 品お選びください
Please choose a main dish.

A) 白身魚と季節野菜のヴァブール ア・ラ・クレーム
Steamed White Fish and Seasonal Vegetables à la Crème

または or

B) サーモンのムニエル ブール・ノワゼット
Salmon Meunière with Beurre Noisette

または or

C) ポークスペアリブのグヤーシュ
Slow-Cooked Pork Spare Rib Goulash

*** ダブルメインをご希望の場合はプラス 2,500 円でご用意いたします ***

An additional main dish can be offered with a supplementary charge of 2,500 JPY.

*メインディッシュのグレードアップは、オプションメニューからお選びいただけます。

*An upgrade for the main dish is available on the option menu.

オプションメニュー 長崎県産牛ロースのステーキ +4,000 円
Menu Options Grilled Nagasaki Beef Sirloin +4,000 JPY

長崎和牛フィレ肉のポワレ +9,000 円
Grilled Nagasaki Beef Tenderloin +9,000 JPY

パティシエからのデザート
Pastry Chef's Special Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

パン または ライス
Bread or Rice

DE VAERT

ALL DAY DINING

<平日限定 Weekday-only>

※前日までのご予約が必要です。

*A reservation is required by the day before.

De Vaert

¥ 10,000



※写真はイメージ
*For display

ラムレーズンのグジェール
Ram-Raisin Gougères

まぐろのミ・キュイ 昆布の泡のソース
Tuna Mi-Cuit with Kombu Form Sauce

ポルチーニのスープ
Porcini Mushroom Soup

真鯛のポワレ 旬野菜 ソース・ノイリー
Pan-Seared Red Sea Bream with Noilly Prat Sauce

国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース
Grilled Japanese Beef Sirloin Red Wine Sauce

パティシエ特製デザート
Pastry Chef's Special Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

パン
Bread

Price inclusive of taxes and 13% service charge. 表示料金には税金・サービス料 (13 %) が含まれます。

DE VAERT

ALL DAY DINING

<平日限定 Weekday-only>

※前日までのご予約が必要です。

*A reservation is required by the day before.

Haven

¥ 13,000



※写真はイメージ
*For display

ラムレーズンのグジェール
Ram-Raisin Gougères

フォアグラのテリーヌ 菜園野菜ときのこ マデラワインの香り
Foir Gras Terrine with Madeira Wine

帆立のポワレ ブールブランソース
Pan-Seared Scallop with Beurre Blanc

オマール海老のクネル 焼きリゾット アメリケーヌソース
Lobster Quenelle, Grilled Risotto, Sauce Américaine

牛フィレ肉のパイ包み焼き シャンピニオンのファルシ ソースボルドレーズ
Beef Tenderloin Wellington、Bordelaise Sauce

パティシエ特製デザート
Pastry Chef's Special Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

パン
Bread