提供期間：2026 年 11 月 2 日〜 11 月 30 日
Period : 2026.11.2 〜 11.30

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。
Enjoy a variety of delicious dishes at our 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

■ヴィシソワーズ
Vichyssoise

■チェダーチーズコールスロー
Cheddar Cheese Coleslaw

■烏賊と海老のセビーチェ
Ceviche of Squid and Shrimp

■コーンブレッド＆生ハム
Cornbread & Prosciutto

■サーモンマリネのカルパッチョ
Marinated Salmon Carpaccio

■トルティーヤ
Tortilla

■海月と旬野菜の黒酢和え
Jerryfish & Vegetable with Black Vinegar Dressing

■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

■ボストンクラムチャウダー
Boston Clam Chowder

■ディ・バート特製カレー
Curry Sauce De Vaert Style

■ソーセージチリコンカン
Sausage Chili Con Carne

■フライドポテト＆オニオンリング
Fried Potato & Onion Ring

■カリフラワーとポテトのグラタン
Cauliflower and Potato Gratin

■鱈のヴァプール
Steamed Cod

■シーフードガンボ
Seafood Gumbo

■ブラッケンドフィッシュ
Blackened Fish

■チキンの香草焼き
Herb-Roasted Chicken

■福海楼特製肉まん
FUKUKAIRO's Signature Pork Bun

■豚肉と木耳の玉子炒め
Stir-Ried Pork,Wood Ear Mushrooms & Eggs

■海老入り塩焼きそば
Stir-Ried Noodles with Shrimp

■お好みのソースで楽しむ自家製パスタ
Homemade Pasta

❖ ライブステーションにて ❖
At the live station

■サワラのグリル
Grilled Spanish Mackerel

■グリルドポーク ナッツソース
Salt-Baked Salmon Pastry

〔玉成高校コラボレーションメニュー〕
Special Collaboration Menu

Ⓒ ■カボチャとブロッコリー、舞茸のキッシュ
Pumpkin, Broccoli and Maitake Mushroom Quiche

Ⓗ ■角煮とサツマイモのパイ
Braised Pork Belly and Sweet Potato Pie

スイーツ Sweets

■椿とミカンのムース
Camellia and Mandarin Orange Mousse

■夕焼けゼリー
Sunset Jelly

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。

提供期間：2026 年 11 月 1 日〜 11 月 29 日
Period : 2026.11.1 〜 11.29

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。
Enjoy a variety of delicious dishes at our 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

■ヴィシソワーズ
Vichyssoise

■チェダーチーズコールスロー
Cheddar Cheese Coleslaw

■烏賊と海老のビーチェ
Ceviche of Squid and Shrimp

■コーンブレッド＆生ハム
Cornbread & Prosciutto

■サーモンマリネのカルパッチョ
Marinated Salmon Carpaccio

■トルティーヤ
Tortilla

■海月と旬野菜の黒酢和え
Jerryfish & Vegetable with Black Vinegar Dressing

■ホットドッグ
Hot Dog

■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

■ボストンクラムチャウダー
Boston Clam Chowder

■ディ・バート特製カレー
Curry Sauce De Vaert Style

■ソーセージチリコンカン
Sausage Chili Con Carne

■フライドポテト＆オニオンリング
Fried Potato & Onion Ring

■カリフラワーとポテトのグラタン
Cauliflower and Potato Gratin

■鱈のヴァプール
Steamed Cod

■シーフードガンボ
Seafood Gumbo

■ブラッケンドフィッシュ
Blackened Fish

■チキンの香草焼き
Herb-Roasted Chicken

■福海楼特製肉まん
FUKUKAIRO's Signature Pork Bun

■豚肉と木耳の玉子炒め
Stir-Ried Pork,Wood Ear Mushrooms & Eggs

■海老入り塩焼きそば
Stir-Ried Noodles with Shrimp

■マッケンチーズ
Mac'n' Cheese

❖ ライブステーションにて ❖
At the live station

■シュリンプグリル ガーリックソース
Grilled Shrimp with Garlic Sauce

■ローストビーフ シャンピニョンソース
Beef Sirloin Cut Stake with Red Wine Sauce

■ケーキカットサービス
Cake Cutting Service

〔玉成高校コラボレーションメニュー〕
Special Collaboration Menu

Ⓒ ■カボチャとブロッコリー、舞茸のキッシュ
Pumpkin, Broccoli and Maitake Mushroom Quiche

Ⓗ ■角煮とサツマイモのパイ
Braised Pork Belly and Sweet Potato Pie

スイーツ Sweets

■椿とミカンのムース
Camellia and Mandarin Orange Mousse

■夕焼けゼリー
Sunset Jelly

ライブステーション Live Station

■和華蘭三種寿司
Three Types of Wakanran Sushi

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。