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

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。
Enjoy a variety of delicious dishes at our 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

■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

■ホットドッグ
Hot Dog

■カリフォルニアロール
California Roll

■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

■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

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

■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

■真鯛のグリル 白ワインソース
Grilled Red Sea Bream with White Wine Sauce

■カットステーキ BBQ ソース
Sliced Steak with BBQ 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

〔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

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。