

提供期間：2024年12月28日～2025年1月5日  
Period：2024.12.28～2025.1.5

# DE VAERT

ALL DAY DINING

## NEW YEAR LUNCH BUFFET

### ニューイヤーランチビュッフェ

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。

Please enjoy your breakfast, Western, Japanese and Chinese buffet.

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

- 生ハムと根菜のサラダ  
Salad with Prosciutto and Root Vegetables
- タラモサラダ  
Taramo Salad
- 鯖のリエット  
Mackerel Rillettes
- 真鯛のセビーチェ  
Sea Bream Ceviche
- オランダ風車豚の冷製 ネギソース  
Cold Pork with Green Onion Sauce
- ハーブ鶏の冷製 トンナートソース  
Cold Chicken with Tonnato Sauce
- 魚介と湯葉の木姜油と山椒風味  
Seafood and Yuba with the Flavor Wood Oil and Japanese Pepper
- 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

- 本日のスープ  
Soup of the day
- カレーソース&ライス  
Curry sauce and rice
- 本日の自家製生パスタ  
Today's Pasta
- 芽キャベツとじゃがいものジャーマンポテト  
Brussels Sprouts and German Potatoes
- 肉焼売  
Meat Syumai
- きのこリゾットのオムライス ゴルゴンゾーラソース  
Omelette and Mashroom Risotto with Gorgonzola Sauce
- 鯖のサルスエラ  
Zarzuela
- ドルマ（トルコ風ロールキャベツ）  
Dolma
- フライドチキン&フライドポテト  
Fried Chicken and French Fry
- 五目の餡かけかた焼きそば  
Fried Noodles with Five-ingredient Sauce
- 海鮮と根菜のクリーム煮込み  
Creamy Stew with Seafood and Root Vegetables
- 豚バラ肉の豆鼓と腐乳の蒸し物  
Steamed Pork Belly with Fermented Black Beans and Fermented Tofu

❖ ライブステーションにて❖  
At the live station

■手羽先のコンフィ  
Chicken Wing Confit

■真鯛のグリル  
Grilled Fish

■スイーツカッティング  
Sweets cutting

提供期間：2024年12月28日～2025年1月5日  
Period：2024.12.28～2025.1.5

# DE VAERT

ALL DAY DINING

## NEW YEAR DINNER BUFFET

### ニューイヤー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.

大人（お一人様）—— ¥8,500

Adult (Per Person)

お子様（4歳-12歳）—— ¥4,250

Child (4-12 Years)



### Cold dishes

- 生ハムと根菜のサラダ  
Salad with Prosciutto and Root Vegetables
- タラモサラダ  
Taramo Salad
- 鯖のリエット  
Mackerel Rillettes
- 真鯛のセビーチェ  
Sea Bream Ceviche
- オランダ風車豚の冷製 ネギソース  
Cold Pork with Green Onion Sauce
- ハーブ鶏の冷製 トンナートソース  
Cold Chicken with Tonnato Sauce
- 魚介と湯葉の木姜油と山椒風味  
Seafood and Yuba with the Flavor Wood Oil and Japanese Pepper
- ずわいがに  
Snow Crab
- 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・パケット・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

- 本日のスープ  
Soup of the day
  - カレーソース&ライス  
Curry sauce and rice
  - 本日の自家製生パスタ  
Today's Pasta
  - 芽キャベツとじゃがいものジャーマンポテト  
Brussels Sprouts and German Potatoes
  - 肉焼売  
Meat Syumai
  - きのこリゾットのオムライス ゴルゴンゾーラソース  
Omelette and Mashroom Risotto with Gorgonzola Sauce
  - 鯖のサルスエラ  
Zarzuela
  - ドルマ（トルコ風ロールキャベツ）  
Dolma
  - フライドチキン&フライドポテト  
Fried Chicken and French Fry
  - 五目の餡かけかた焼きそば  
Fried Noodles with Five-ingredient Sauce
  - 海鮮と根菜のクリーム煮込み  
Creamy Stew with Seafood and Root Vegetables
  - 豚バラ肉の豆鼓と腐乳の蒸し物  
Steamed Pork Belly with Fermented Black Beans and Fermented Tofu
- ❖ ライブステーションにて❖  
At the live station
- ホテルメイドのハンバーグ  
Hotel-Made Hamburger Steak
  - 手羽先のコンフィ  
Chicken Wing Confit
  - 真鯛のグリル  
Grilled Fish
  - スイーツカッティング  
Sweets cutting