

提供期間 : 2024 年 10 月 1 日 ~ 10 月 31 日

Period : 2024.10.1 ~ 10.31

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。

Please enjoy your breakfast, Western, Japanese and Chinese 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

- 安納芋のシェリービネガー風味
Sweetpotatoes with Shery Vineger Flavor
- ニース風サラダ
Nicoise Salad
- 南瓜のムース コンソメジュレとランプキャビア
Pumpkins Mousse and Consomme Jerry
- 真鯛の燻製カルパッチョ ラビゴットソース
Smoked Sea Bream Sause Ravigote
- 鶏むね肉のグリーンサルサソース
Cold Chicken Breast with Salsa Verde
- オランダ風車豚の自家製ハムとレンズ豆のサラダ
Home made Ham of Windmill-porc
- 干し豆腐と春雨の中華サラダ
Dried Tofu and Glass Noodle Sarad Chinese Style
- 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
- ホテルメイドの生パスタ
Hotel-made fresh pasta
- 旬野菜のフリット
Seasonal vegetables fritter
- ローストポテト
Roasted potato
- さつまいもと南瓜のグラタン
Sweet Potates and Squash Gratine
- 秋野菜のコシード
Autumn Vegetable Cocido (Traditional Spanish Stew)
- スイス風牛肉のクリーム煮
Zürcher Geschnetzeltes (Swiss Confederation)
- 鶏もも肉のコンフィとシュークルト
Conf of Chiken thigh and Choucroute
- 館かけおこわ
Steamed Rice and Starchy Sauce
- 白身魚の粒マスタードと辣椒醬の炒め (広東風のチリソース)
Sauteed Fish with Mustard and Chinese Chili Sauce
- 豚肉のスパイシー唐辛子焼き
Sauteed Pork and Hot Peppers
- 点心 (海老焼売、台湾風韭菜餃子)
Dim Sum (Shrimp Shumai , Chinese Chive Dumplings)

提供期間：2024年10月5日～10月27日

Period: 2024.10.5～10.27

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。

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

土・日・祝日 Saturdays, Sundays, Public Holidays

大人（お一人様）—— ¥5,000

Adult (Per Person)

お子様（4歳-12歳）—— ¥2,800

Child (4-12 Years)



Cold dishes

- 安納芋シェリービネガー風味
Sweetpotatoes with Shery Vineger Flavor
- ニース風サラダ
Nicoise Salad
- 南瓜のムース コンソメジュレとランプキャビア
Pumpkins Mousse and Conssomme Jerry
- 真鯛の燻製カルパッチョ ラビゴットソース
Smoked Sea Bream Sause Ravigote
- 鶏むね肉のグリーンサルサソース
Cold Chicken Breast with Salsa Verde
- オランダ風車豚の自家製ハムとレンズ豆のサラダ
Home made Ham of Windmill-porc
- 干し豆腐と春雨の中華サラダ
Dried Tofu and Glass Noodle Sarad Chinese Style
- キーマカレーのホットサンド
Toasted Sandwich with Keema Curry
- 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
- ホテルメイドの生パスタ
Hotel-made fresh pasta
- 旬野菜のフリット&ローストポテト
Seasonal vegetables fritter and roasted potato
- さつまいもと南瓜のグラタン
Sweet Potates and Squash Gratine
- 秋野菜のコシード
Autumn Vegetable Cocido (Traditional Spanish Stew)
- サーモンのロースト サフラン風味の白ワインソース
Roasted Salmon White Wine Sauce with Saffron Flavor
- オランダ風車豚のグリル 和風ソース
Grilled Porc with Japanese style Sauce
- スイス風牛肉のクリーム煮
Zürcher Geschnetzeltes (Swiss Confederation)
- 鶏もも肉のコンフィ シュークルト添え
Confi of Chiken thigh and Choucroute
- 台湾風韭菜餃子
Chinese Chive Dumplings
- 餡かけおこわ
Steamed Rice and Starchy Sauce
- 白身魚の粒マスタードと辣椒醬の炒め（広東風のチリソース）
Sauteed Fish with Mustard and Chinese Chili Sauce
- 豚肉のスパイシー唐辛子焼き
Sauteed Porc and Hot Peppers

❖ ライブステーションにて❖
At the live station

- ミニシュリンプタルタルバーガー
Shrimp Tartare Burger
- スイーツカッティング
Sweets cutting