

提供期間：2024年10月4日～10月27日

Period: 2024.10.4～10.27

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。

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

金・土・日・祝日

Friday, Saturdays, Sundays, 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

- 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
- キーマカレーのホットサンド
Toasted Sandwich with Keema Curry
- 蓮根と地鶏のはさみ焼き バルサミコ風味
Sauteed Lotus Roots and Chicken Balsamic Flavor
- 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 rasted 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
Confri of Chiken thigh and Choucroute
- 点心（海老餃子、台湾風韭菜餃子）
Dim Sum (Shrimp Shumai , Chinese Chive Dumplings)
- 餛飩かけおこわ
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

- オランダ風車豚のグリル
Grilled dutch pork
- 牛ロースのグリル
Grilled beef loin
- 本日のデザート
Dessert of the day