

【開業3周年記念】

提供期間：2024年11月1日～11月29日

Period: 2024.11.1～11.29

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。

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

- カリフラワーのムース グリンピースソースとランプキャビア
Cauliflower Mousse
- カリフォルニアロール
California Roll
- ウォルドルフサラダ
Waldorf Salad (Originated at Woldorf Astoria Hotel)
- シュリンプカクテル
Shrimp Cocktail
- トルティーヤチップス 三色ディップ
Tortilla Chips & dips (Avocado, Chickpeas, Hot Salsa)
- ミートローフ
Meatloaf
- 海月と蓮根の和えもの
Jellyfish and lotus root salad
- コールスローサラダ
Coleslaw Salad
- 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

- ニューイングランド クラムチャウダー
New England Clam Chowder
- カレーソース&ライス
Curry sauce and rice
- ニューオーリンズ風ガンボ
New Orleans Style Gumbo
- ホテル自家製マカロニのマッケンチーズ
Mac'n Cheese
- ローストポテト香草風味
Roasted Potatoes with Herb Flavor
- 芽キャベツとブロッコリーのアンチョビ風味
Sprouts Cabbage and Broccoli Anchovy Flavor
- シカゴピッツァ
Chicago Style Pizza
- フライドフィッシュ&フライドオニオン タルタルソース&チリソース
Fried Fish and Onion with Tartar & Chilli Sauce
- ティアンドレギューム
Grilled Vegetables
- バーベキューローストポーク
BBQ Roast Pork
- チーズ&カレーボールと目太鯛のチリソース
Stir-fried Snapper(Sea bream) and Cheese ball with Chilli Sauce
- バッファローチキンとポテトのスパイス炒め
Buffalo Wings and potatoes
- ジンジャーポークのジャンバラヤ
Janbalaya
- 点心
Dim Sum

【開業3周年記念】

提供期間：2024年11月2日～11月30日

Period: 2024.11.2～11.30

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。

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

- カリフラワーのムース グリンピースソースとランプキャビア
Cauliflower Mousse
- カリフォルニアロール
California Roll
- ウォルドルフサラダ
Waldorf Salad (Originated at Woldorf Astoria Hotel)
- シュリンプカクテル
Shrimp Cocktail
- トルティーヤチップス 三色ディップ
Tortilla Chips & dips
- ミートローフ
Meatloaf
- 海月と蓮根の和えもの
Jellyfish and lotus root salad
- コールスローサラダ
Coleslaw Salad
- スモークサーモンベグルサンド
Smoked Salmon Bagle Sandwich
- アメリカンチーズプレート
Assorted Cheese
- 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

- ニューイングランド クラムチャウダー
New England Clam Chowder
 - カレーソース&ライス
Curry sauce and rice
 - ニューオーリンズ風ガンボ
New Orleans Style Gumbo
 - ホテル自家製マカロニのマッケンチーズ
Mac'n Cheese
 - ローストポテト香草風味
Roasted Potatoes with Herb Flavor
 - 芽キャベツとブロッコリーのアンチョビ風味
Sprouts Cabbage and Broccoli Anchovy Flavor
 - シカゴピッツァ
Chicago Style Pizza
 - フライドフィッシュ&フライドオニオン タルタルソース&チリソース
Fried Fish and Onion with Tartar & Chilli Sauce
 - ティアンドレギューム
Grilled Vegetables
 - バーベキューローストポーク
BBQ Roast Pork
 - チーズ&カレーボールと目太鯛のチリソース
Stir-fried Snapper(Sea bream) and Cheese ball with Chilli Sauce
 - バッファローチキンとポテトのスパイス炒め
Buffalo Wings and potatoes
 - ジンジャーポークのジャンバラヤ
Janbalaya
- ❖ ライブステーションにて❖
At the live station
- サーモンのグリル
Grilled Salmo
 - チキンのグリル
Grilled Chicken
 - クラブケーキのスライダー
Crab Cake Sliders
 - スイーツカッティング
Sweets cutting