

提供期間 : 2025 年 1 月 6 日 ~ 1 月 31 日

Period : 2025.1.6 ~ 1.31

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

- 生ハムと季節の野菜
Prosciutto and Seasonal Vegetable
- 洋風ちらし寿司
Chirashi Sushi
- 鯖のリエット パートブリック包み
Mackerel Rillettes
- 昆布めした真鯛のタルタル ベルベッパーソース
Sea Bream Tartare
- オランダ風車豚の自家製ハム
Housemade Pork Ham
- ハーブ鶏のサラダチキン トンナートソース
Salad Chicken
- 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
- 本日のホテル自家製生パスタ
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
- キノコリゾットのオムライス ゴルゴンゾーラソース
Mushroom Rizotto Omelette with Gorgonzola Sauce
- 里芋コロッケ
Taro Croquettes
- 鯖と大根の煮つけ
Simmered Spanish Mackerel and Radish
- ドルマ トルコ風ロールキャベツ
Dolma
- 旬野菜の天ぷら
Seasonal Vegetable Tempura
- 五目の餡かかた焼きそば
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

- 真鯛のグリル
Grilled Sea Bream
- 手羽先のコンフィ
Chicken Wing Confit

提供期間：2025年1月11日～1月26日

Period: 2025.1.11 ~ 1.26

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

- 生ハムと季節の野菜
Prosciutto and Seasonal Vegetable
- 洋風ちらし寿司
Chirashi Sushi
- 鯖のリエット パートブリック包み
Mackerel Rillettes
- 昆布めした真鯛のタルタル ベルベツパーソース
Sea Bream Tartare
- オランダ風車豚の自家製ハム
Housemade Pork Ham
- ハーブ鶏のサラダチキン トンナートソース
Salad Chicken
- 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
- ミックスサンドイッチ
Mixed Sandwich
- 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
- 里芋コロッケ
Taro Croquettes
- 鯖と大根の煮つけ
Simmered Spanish Mackerel and Radish
- ドルマ トルコ風ロールキャベツ
Dolma
- 旬野菜の天ぷら
Seasonal Vegetable Tempura
- 五目の餡かかた焼きそば
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

- 真鯛のグリル
Grilled Sea Bream
- 手羽先のコンフィ
Chicken Wing Confit
- キノコリゾットのオムライス
Mushroom Rizotto Omelette