

提供期間 : 2025 年 1 月 10 日 ~ 1 月 31 日

Period : 2025.1.10 ~ 1.31

# 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

- 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
- ミックスサンドイッチ  
Mixed Sandwich
- ビーフテリーヌ  
Beef Terrine
- 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
  - サーロイングリル  
Grilled Sirloin
  - ホテルメイドのハンバーグ  
Hotel-Made Hamburger Steak