

提供期間 : 2025 年 2 月 3 日 ~ 2 月 28 日

Period : 2025.2.3 ~ 2.28

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

- 洋風巻き寿司  
Sushi Rolls
- タラモサラダ  
Taramosalata
- ビバリーヒルズ チョップドサラダ  
Beverly Hills Chopped Salad
- ブロccoliとポテトのスパニッシュオムレツ  
Broccoli and Potato Spanish Omelette
- 焼茄子とスモークサーモンのテリーヌ  
Grilled Eggplant and Smoked Salmon Terrine
- 昆布めした真鯛のタルタル 法蓮草のソース  
Sea Bream Tartare with Spinach Sauce
- ハーブ鶏のガランティーヌ 照り焼き風  
Herb Chicken Galantine with Teriyaki Glaze
- トマトとアボカドの蒸し鶏サラダ  
Avocado and Tomato Chicken 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

- 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
- 旬野菜の天ぷら 柚子塩添え  
Seasonal Vegetable TEMPURA with YUZU Salt
- リヨネーズポテト  
Lyonnais Potatoes
- カブと芽キャベツのペペロンチーノ風  
Turnip and Brussels Sprouts Aglio e Olio
- ユワレキア ~ギリシャ風ミートボールの柚子煮込み~  
Youvarlakia (traditional Greek dish)
- ハンガリー風パプリカチキン  
Hungarian-style Paprika Chicken
- カタプラーナ (ポルトガル風ブイヤベース)  
Cataplana (traditional Portuguese seafood dish)
- 糯米焼売  
Glutinous Siu mai
- 二色の三角春巻き ~サモサ風~  
Samosa-Style Triangular Spring Rolls
- 鶏肉とカシューナッツの唐辛子炒め  
Stir-Fried Spicy Chicken and Cashew Nuts

❖ ライブステーションにて❖  
At the live station

- サーモンのグリル  
Grilled Salmon
- オランダ風車豚のグリル  
Grilled Dutch Pork

提供期間：2025年2月1日～2月24日

Period: 2025.2.1～2.24

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

- 洋風巻き寿司  
Sushi Rolls
- タラモサラダ  
Taramosalata
- ビバリーヒルズ チョップドサラダ  
Beverly Hills Chopped Salad
- 旬の野菜とスモークサーモンのテリーヌ  
Seasonal Vegetable and Smoked Salmon Terrine
- 昆布めした真鯛のタルタル 法蓮草のソース  
Sea Bream Tartare with Spinach Sauce
- ハーブ鶏のガランティーヌ 照り焼き風  
Herb Chicken Galantine with Teriyaki Glaze
- オランダ風車豚のリエット  
Pork Rillettes
- トマトとアボカドの蒸し鶏サラダ  
Avocado and Tomato Chicken Salad
- BLT サンドイッチ  
BLT 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
- 旬野菜の天ぷら 柚子塩添え  
Seasonal Vegetable TEMPURA with YUZU Salt
- リヨネーズポテト  
Lyonnais Potatoes
- タラのピカタ  
Cod of Piccata
- ユワレラキア ～ギリシャ風ミートボールの柚子煮込み～  
Youvarlakia (traditional Greek dish)
- ハンガリー風パプリカチキン  
Hungarian-style Paprika Chicken
- オランダ風車豚のシャリアピンステーキ  
Syaliapin Pork Steak
- 糯米焼売  
Glutinous Siu mai
- 二色の三角春巻き ～サモサ風～  
Samosa-Style Triangular Spring Rolls
- 鶏肉とカシューナッツの唐辛子炒め  
Stir-Fried Spicy Chicken and Cashew Nuts

❖ ライブステーションにて❖  
At the live station

- オランダ風車豚のステーキ  
Dutch Pork Stake
- サーモンのグリル  
Grilled Salmon