

提供期間 : 2025 年 2 月 1 日 ~ 2 月 28 日
Period : 2025.2.1 ~ 2.28

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

- 洋風巻き寿司
Sushi Rolls
- タラモサラダ
Taramosalata (in Greek)
- 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
- 焼き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
- 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
- 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
- 魚介のカタプラーナ
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

- オランダ風車豚のステーキ
Syaliapin Pork Steak
- 国産牛サーロインのグリル
Sirloin Stake
- サーモンのグリル
Grilled Salmon
- パティシエオリジナルスイーツ
Pastry Chef Original Sweets