

提供期間：2025年3月3日～3月31日

Period: 2025.3.3 ~ 3.31

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

- 彩りカップ寿司  
Colorful Sushi
- 苺の冷製パスタ  
Strawberry Cold Pasta
- チョバンサラダ  
Choban Salad in Turkey
- 苺とカッテージチーズのカプレーゼ バルサミコソース  
Strawberry Caprese Balsamic Sauce
- 自家製スモークサーモンのカルパチョ  
Homemade Smoked Salmon
- 鶏モモ肉のコンフィとネギのテリーヌ  
Chicken Confit and Leek Terrine
- 鰹の中華風さしみ サラダ仕立て  
Chinese-Style Bonito Sashimi 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
- ポテトとベーコンのグラタン  
Potatoes and Bacon Gratin
- アスパラガスのグリル  
Grilled Asparagus
- 春野菜のフリット 抹茶風味  
Seasonal Vegetable Fritters MATCHA Flavor
- 自家製ハンバーグの赤ワイン煮込み  
Homemade Hamburger Steak in Red Wine Sauce
- 真鱈のブイヤベースヴェルデ  
Bouillabaisse Verte
- ハーブ鶏のバリンティヌ  
Chicken Ballontine
- 桜海老とヤリイカの炒飯  
Shrimp and Squid Fried-Rice
- 白身魚のスイートチリソース  
Fish with Sweet Chili Sauce
- 肉団子と新じゃがいもの黒胡椒炒め  
Stir-Fried Meatballs and Potatoes with Black Pepper

❖ ライブステーションにて❖  
At the live station

- 真鯛のグリル  
Grilled Sea Bream
- オランダ風車豚のグリル  
Grilled Dutch Pork

提供期間：2025年3月1日～3月30日

Period: 2025.3.1～3.30

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） —— ￥5,500

Adult (Per Person)

お子様（4歳-12歳） —— ￥2,750

Child (4-12 Years)



### Cold dishes

- 彩りカップ寿司  
Colorful Sushi
- 苺の冷製パスタ  
Strawberry Cold Pasta
- チョバンサラダ  
Choban Salad in Turkey
- 苺とカッテージチーズのカプレーゼ バルサミコソース  
Strawberry Caprese Balsamic Sauce
- 自家製スモークサーモンのカルパチョ  
Homemade Smoked Salmon
- 鶏モモ肉のコンフィとネギのテリーヌ  
Chicken Confit and Leek Terrine
- 鰹の中華風さしみ サラダ仕立て  
Chinese-Style Bonito Sashimi Salad
- アールグレイ風味のフレンチトースト  
French Toast Earlgray Flavor
- 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
- ポテトとベーコンのグラタン  
Potatoes and Bacon Gratin
- アスパラガスのグリル  
Grilled Asparagus
- 春野菜のフリット 抹茶風味  
Seasonal Vegetable Fritters MATCHA Flavor
- 自家製ハンバーグの赤ワイン煮込み  
Homemade Hamburger Steak in Red Wine Sauce
- 真鱈のブイヤベースヴェルデ  
Bouillabaisse Verte
- ハーブ鶏のバロンティージュ  
Chicken Ballontine
- 桜海老とヤリイカの炒飯  
Shrimp and Squid Fried-Rice
- 白身魚のスイートチリソース  
Fish with Sweet Chili Sauce
- 肉団子と新じゃがいもの黒胡椒炒め  
Stir-Fried Meatballs and Potatoes with Black Pepper
- 翡翠餃子&海老焼売  
Dumplings and Shrimp Shumai

❖ ライブステーションにて❖  
At the live station

- 真鯛のパイ包み焼き  
Baked Sea Bream en Croute
- ホテル特製ローストビーフ  
Homemade Roast Beef