

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

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

- 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
- 和牛サーロインのグリル
Grilled Wagyu Sirloin Beef
- パティシエオリジナルスイーツ
Pastry Chef Original Sweets