

A La Carte Menu

COLD CUT & CHEESE

ミックスアペタイザー 2～3名様 Assorted Appetizer	¥3,500
ミックスアペタイザー 1/2サイズ Assorted Appetizer 1/2Size	¥2,000
ミートアペタイザー Assorted Meat Appetizer	¥2,500
チーズセレクション (N) Cheese Selection	¥3,500

LIGHT & FRESH

本日のスープ Today's Soup	¥1,200
ベペロンチーノ・ヴェルドウーラ (M)・(N) Vegetables Peperoncino	¥2,500
本日のパスタ Pasta of the Day	¥2,800
長崎和牛のカレーライス (L) Nagasaki Beef Curry & Rice	¥3,500

SALAD

フォルクサラダ (V)・(N) Folk Salad	¥1,800
※ドレッシングをお選びください (フレンチ/シーザー/レモン/和風) Please choices a dressing (French / Caesar / Lemon / Japanese Style)	
シュリンプブロッコリーサラダ (N) Shrimp Broccoli Salad	¥2,800
※ドレッシングをお選びください (フレンチ/シーザー/レモン/和風) Please choices a dressing (French / Caesar / Lemon / Japanese Style)	
シーザーサラダ Caesar Salad	¥2,800
※お好きなお肉を1品お選びください (チキンプレス/ベーコン/プロシュート) Please choose a meat (Chicken Breast / Roast Bacon / Prosciutto)	



*長崎クラブハウスサンドイッチ Nagasaki Clubhouse Sandwich

TORUKO RICE De Vaert Style

トルコライス ディバートスタイル (L)	¥3,500
長崎のローカルフードを長崎の食材でディバート風にアレンジ。 Enjoy Nagasaki's local favorite with De Vaert's original twist.	

SANDWICH & BURGER

フォルクサンドイッチ Folk Sandwich	¥2,200
長崎クラブハウスサンドイッチ Nagasaki Clubhouse Sandwich	¥2,500
ベジタブル・ブリトー (V)・(N) Vegetables Burrito	¥2,800
長崎対馬産マグロのピカタバーガー (V)・(L) Piccata Burger of Nagasaki TSUSHIMA Tuna	¥3,800
長崎和牛粗挽きパティをはさんだ贅沢バーガー (L) Luxury Burger of Nagasaki Beef Coarsely Ground Burger	¥5,000

SIGNATURE

長崎産本日の魚料理 (L) Nagasaki Fish of the Day	¥3,200
五島さざなみ地鶏胸肉ロースト 200g (L) Rosated GOTO Chicken Breast 200g	¥3,300
雲仙紅葉豚ロースのグリル 150g (L) Grilled UNZEN Pork Loin 150g	¥3,500
長崎県産牛ロースのカットステーキ 150g (L) Nagasaki Beef Sirloin Cut Steak 150g	¥8,000
長崎和牛フィレのポワレ 150g (L) Nagasaki Beef Sirloin Cut Steak 150g	¥13,000
ライス Rice	¥500
パン Bread	¥500

DESSERT

本日のデザート盛り合わせ Dessert of the Day	¥2,500
------------------------------------	--------

DE VAERT

ALL DAY DINING

<平日限定 Weekday-only>

Chef's Recommend ¥6,000



アミューズ
Amuse Bouche

昆布×真鯛のタルタル
Kombu-Cured Sea Bream Tartare

カリフラワーのスープ
Cauliflower Soup

■ メインディッシュを1品お選びください
Please Choose a main dish.

A) サワラのポワレ 季節野菜添え 白ワインソース
Pan-fried Spanish Mackerel with Seasonal Vegetables White Wine Sauce

または or

B) スズキのブイヤベース
Bouillabaisse with Sea Bass

または or

C) 雲仙紅葉豚のグリル 季節野菜添え 赤ワインソース
Grilled UNZEN MOMIJI Pork with Seasonal Vegetables Red Wine Sauce

*** ダブルメインをご希望の場合はプラス2,500円でご用意いたします ***
An additional main dish can be offered for 2,500 JPY supplementary charge.

*メインディッシュのグレードアップは、オプションメニューからお選びいただけます。
*An upgrade for the main dish is available through the option menu.

オプションメニュー	長崎県産牛ロースのカットステーキ +4,000円
Menu Options	Nagasaki Beef Sirloin cut steak +4,000 JPY
	長崎和牛フィレ肉のポワレ +9,000円
	Nagasaki Beef Tenderloin Steak +9,000 JPY

パティシエからのデザート
Pastry Chef's Special Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

パン または ライス
Bread or Rice

DE VAERT

ALL DAY DINING

<平日限定 Weekday-only>

※前日までのご予約が必要です。

*A reservation is required by the day before.

De Vaert ¥ 10,000

ズワイガニと真鱈のコロッケ
Crab & Cod Croquette

サーモンの瞬間燻製 ホワイトアスパラガスのピューレと一緒に
Instant Smoked Salmon with White Asparagus Purée

じゃがいものスープ
Potato Soup

長崎県産真鯛のポワレとサフランリゾット ハーブバターソース
Pan-seared Sea Bream & Saffron Risotto with Herb Butter Sauce

低温調理した国産牛フィレ肉 フォアグラ添え トリュフソース
Sous-Vide Beef Fillet & Foie Gras with Truffle Sauce

パティシエ特製デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

パン
Bread