

Le Temps Dinner Buffet
2018 January and February

~Japanese~

Sea Bream Simmered in Sweeten Soy 鯛のあら炊き
Simmered Squid and Taro 里芋といかのたいたん
Simmered Chicken and Vegetables 筑前煮
Braised Egg Plant 茄子の煮浸し
Sesame Tofu 胡麻豆腐
Boiled Tofu 湯豆腐

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ
Hokkaido Wakasagi Smelt Escabeche 北海道産わかさぎのエスカベッシュ
Seared Funkawan Yellowtail Carpaccio 噴火湾産ブリの炙り カルパッチョ
Hokkaido Potato Salad 北海道男爵ポテトサラダ
Ramen Noodle Salad with Mizuna (Potherb Mustard) and Steamed Chicken 水菜と蒸し鶏のラーメンサラダ
Chinese Cabbage and Hidaka Kelp with Sweet Shrimp, Mixed with Sour Plum Dressing 白菜と日高生昆布 甘えびの梅肉風味
Marinated Bell Pepper パプリカのマリネ
Garlic-Herb Marinated Olives オリーブの地中海マリネ
Couscous Salad 南仏風クスクスのサラダ
Pickles a la maison ピクルス アラメゾン
Caesar Salad シーザーサラダ
Assorted Nigiri Sushi 握り寿司コーナー

~HOT~

Steamed Winter Vegetables, Served with Bagna Càuda 冬のお野菜 せいろ蒸し
French Fries フライドポテト
Inkanomezame (Hokkaido Potato) with Butter インカのめざめじゃがバター
Surf Clam Chowder ホッキ貝チャウダー
Beef Curry ビーフカレー
Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ
Cream of Hokkaido Potato Soup ポタージュ 北海道産ポテトのパルマンティエ
Seasoned Rice with Octopus from Hokkaido 季節の炊き込みごはん 北海道たこめし
Steamed Rice: "Kitakurin" Brand Rice from Hokkaido 白ご飯 北海道産きたくりん
Shrimp Dumpling 華えび焼売
Roasted Pork Loin with Garlic Sauce 豚肩ロースの 十勝風トンテキ
"Zangi" Hokkaido-Style Crispy Fried Chicken 鶏肉の"ザンギ"
Hokkaido Potato Gratin 北海道ポテトグラタン
Chanchan-Yaki : Roasted Salmon Garnished with Stir-Fried Vegetables and Miso Sauce サケのチャンチャン焼き ル・タン風
Ajillo: Whelk from Hokkaido and Mushroom in Garlic Sauce 道産つぶ貝とマッシュルームのアヒージョ
Stone Oven Pizza with Hokkaido Mozzarella and Seafood 石窯焼きピッツァ 北海道モッツアレラのシーフードピッツァ
Spaghetti with Cod, Potato and Creamy Mushrooms スパゲッティ・鱈とじゃがいも、きのこのクリームソース
Linguine Arrabbiata with Shrimp and Asparagus リングイネ・小海老とアスパラガスのアラビアータ
Yakisoba Chow Mein Noodles with Shiokara (Salted and Semi-fermented Squid) Mixed with Squid Ink and Kujo Negi Leek
九条ねぎとイカスミ塩辛焼きそば
Seafood Papillote: Grilled Scallop, Surf Clam and Shrimp, with a Touch of Sudachi Citrus 北海道産帆立とホッキ貝のパピヨット
Roast Hokkaido Beef with Onion Sauce 北海道産牛のローストビーフ 北見産たまねぎソース
Jumbo Soufflé 焼きたてスフレ (タイムリー)
Steamed Snow Crab 蒸し揚げズワイガニ (タイムリー)

* 仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

The contents of items on menu and the localities used may vary depending on the current stock