

Le Temps Dinner Buffet

2017 July & August

~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

Chilled Tofu 冷奴

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ

Makurazaki Bonito Carpaccio with Yuzu Citrus-Pepper Dressing 枕崎産ぶえん鯉のカルパッチョ ゆず胡椒風味

Caprese with Tomato, Green Soybeans and Tofu トマトと枝豆、豆腐のカプレーゼ

Root Vegetable Salad いろいろ根菜 食感サラダ

Pumpkin and Bacon Salad かぼちゃとベーコンのサラダ

Oriental Salad with Balsam Pear and Octopus ゴーヤとたこのオリエンタル

Greek Style Sautéed Bell Pepper パプリカのギリシャ風

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

Fiber Salad with Mushroom and Romaine Lettuce きのことロメインレタスのファイバーサラダ

Nigiri Sushi 握り寿司

~HOT~

Corn とうもろこし

French Fries フライドポテト

Green Soybeans しお枝豆

Butter Chicken Curry "Murgh Makhani" バターチキンカレー"ムルグ・マッカーニ"

Shrimp Curry "Prawn Masala" 海老カレー"ブロン・マサラ"

Spinach and Mushroom Curry "Sag Mushroom" ほうれん草とマッシュルームのカレー"サグ・マッシュルーム"

Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ

Corn Cream Soup "Crème de Maïs" ポタージュ クレム ド マイス

Nan ナン

Seasoned Rice with Eel and Burdock 季節の炊き込みごはん うなぎとごぼう

Steamed Rice : *Koshihikari* Brand Rice from Kyoto 白ご飯 京都産コシヒカリ

Squid Dumpling 華いか焼売

Chicken Beignet 鶏肉のペーニエ

Herb Roasted Greenling Served with Piperade 北海道産アイナメの香草ロースト ピペラード添え

Roasted Pork with Ginger Sauce ジンジャーポークロースト

"Le Temps" Style Genghis Khan: Lamb and Vegetable Barbecue ル・タン風 成吉思汗(ジンギスカン)

Garlic Pizza with *Kujo Negi* Leek and Squid 九条ねぎとイカのガーリックピッツァ

Pomodoro with Eggplant and Bacon 茄子とベーコンのポモドーロ

Peperoncino with Water Spinach and Shrimp 空芯菜と小海老のペペロンチーノ

Yakisoba (Stir-fried Chow Mein Noodles) with Giblet ホルモンスタミナ焼きそば

Roast Japanese Beef, Served with Onion Sauce and *Wasabi* Cream 国産牛のローストビーフ オニオンソースとわさびクリーム

Jumbo Soufflé 焼きたてスフレ

Steamed Snow Crab 蒸し上げ スワイガニ

Seafood and Celeriac Cocktail 海の幸と根セロリのカクテル

*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