

Le Temps Dinner Buffet

2018 March & April

~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

Chilled *Udon* Noodles Mixed with *Sakurajima Komikan* Mandarin Orange, Served with *Dashi* Soup 桜島小みかんの冷やしうどん

Soy Milk Skin 汲み上げ湯葉

Tofu 豆腐

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ

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

Crispy Fried Baby Horse Mackerel Marinated in Soy-Vinaigrette 阿久根産まめあじの南蛮漬け

Potato Salad ポテトサラダ

Spring Cabbage Coleslaw 春キャベツのコールスローサラダ

Oriental Salad with Goya Bitter Melon, Tofu and Dried Baby Sardines ゴーヤと豆腐のじゃこサラダ

Marinated Bell Pepper パプリカのマリネ

Marinated Olive オリーブの地中海マリネ

Couscous Salad Southern France Style 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

Silver-Stripe Round Herring and *Kujo Negi* Leek with *Miso*-Vinaigrette 甕島のキビナゴと九条葱

Sweet Potato and Foie Gras Flan with Green Pea Coulis さつまいもとフォワグラのフラン エンドウ豆のクーリ

Summer Roll with Parboiled *Kurobuta* Berkshire Pork and Shrimp 黒豚と海老の生春巻き

~HOT~

Roasted Sweet Potato 蒸し焼き芋

Fried Potato フライドポテト

Romanesco ロマネスコ

*Satsuma Miso* Soup with *Kuro-Satsuma* Chicken and Vegetables 黒さつま鶏のさつま汁

Beef Curry ビーフカレー

Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ

Cream of *Anno* Sweet Potato Soup 焼き芋のポタージュ 種子島産 安納芋

Golden Fried Fish Cake with Vegetables 鹿児島直送さつま揚げ

*Keihan* Chicken Rice 奄美風鶏飯

Steamed Rice: "Akihonami" Brand Rice from *Kagoshima* 白ご飯 鹿児島産 あきほなみ

*Kagoshima Kurobuta* Berkshire Pork Dumpling 鹿児島産黒豚のシュウマイ

Roasted *Kagoshima Kurobuta* Berkshire Pork 鹿児島産黒豚のロースト

Crispy Fried Seasoned *Kagoshima* Silver-Stripe Round Herring 鹿児島産きびなごの唐揚げ

*Kurobuta* Berkshire Pork Cartilage Simmered in *Miso* 黒豚なんこつの味噌煮

Braised White Fish with a Touch of Shochu Liquor 白身魚の焼酎ブレゼ

Fried *Kuro-Satsuma* Chicken Wings Marinated in Sweeten Soy Sauce 黒さつま鶏・手羽先あまから焼き

Pizza with Whitebait and *Ibusuki* Rape Blossoms しらすと指宿産菜の花のピッツァ

Linguine Puttanesca with *Kagoshima* Sardine リングイネ・鹿児島阿久根産イワシのプッタネスカ

Peperoncino with Squid and Shuto (Salted and Semi-Fermented Bonito Entrails) スパゲッティ・イカと酒盗のアーリオ・オーリオ

Creamy Pasta with *Chami* Pork Bacon and Bamboo Shoots 茶豚豚ベーコンと筍のクリームパスタ

Parboiled Japanese Wagyu Beef 鹿児島産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

Roast Japanese Beef with Onion Sauce and *Wasabi*-Sour 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

*Nigiri Sushi*: *Kagoshima* Yellowtail and Greater Amberjack 鹿児島産ブリとカンパチ 握り食べ比べ