

Le Temps Dinner Buffet

2017 May & June

~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

Soy Milk Skin 汲み上げ湯葉

Chilled Tofu 冷奴

Nigiri Sushi 握り寿司

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ

Avocado and Tuna Poke with Yuzu Citrus-Pepper Dressing アボカドとマグロのポキ

Quinoa Salad with Steamed Chicken キヌアサラダ

Potato Salad 北海道ポテトサラダ

Coleslaw コールスローサラダ

Ratatouille ラタトゥイユ

Yum Woon Sen Salad with Cellophane Noodles ヤム・ウン・セン

Garlic-Herb Marinated Olives オリーブの地中海マリネ

Couscous Salad クスクスサラダ

Pickles a la maison ピクルス アラメゾン

Caesar Salad シーザーサラダ

Savoury Egg Custard Dressed with Matcha Green Tea Sauce, Topped with Sea Bream and Rape Blossoms 鯛の「お茶」わん蒸し

Smoked Salmon Tartare スモークトラウトのタルタル

Prosciutto and Melon 生ハムとメロン

~HOT~

Edamame Green Soybeans 枝豆

French Fries フライドポテト

Steamed Corn とうもろこし

Minestrone ミネストローネ

Massaman Curry マッサマンカレー

Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ

Creamy Green Pea Soup "Saint-Germain" ポターージュ・サンジェルマン

Seasoned Rice 季節の炊き込みごはん

Steamed Rice 白ご飯

Xiaolongbao: Soup Dumpling 小籠包

Roast Pork with Pineapple Sauce ポークロースト パイナップルソース

Tandoori Chicken タンドリーチキン

Kefta Tagine with Chicken Meatballs 鶏団子のタジン蒸し ケフタ・タジン

Acqua Pazza アクアパッツァ

Samgyeopsal: Spicy Kimchee Pork サムギョブサル

Pizza Margherita マルゲリータ

Mie Goreng : Bali Style Fried Noodles ミー・ゴレン (バリ風焼きそば)

Spaghetti Genovese with Potato and Bacon スパゲッティ・ポテトとベーコンのジェノベーゼ

Linguine Pescatore with Snow Crab リングイネ・かにのペスカトーレ

Moussaka: Eggplant and Meat Gratin ムサカ : 茄子のミートグラタン

Roast Japanese Beef 国産牛のローストビーフ

Jumbo Soufflé 焼きたてスフレ

Teppan Grilled Japanese Beef Rib Served with Teriyaki-Truffle Sauce 国産牛リブロースの鉄板焼き 和風トリュフソース

*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