

Le Temps Dinner Buffet
2017 January & 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
Soy Milk Skin 汲み上げ湯葉
Yudofu (Boiled Tofu) 湯豆腐

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ
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
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
Assorted 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 バーニャソース
Fried potato フライドポテト
Inkanomezame (Hokkaido Potato) with Butter インカの目覚めじゃがバター
Surf Clam Chowder ホッキ貝入りチャウダー
Soup Curry in "Le Temps" Style ル・タン風 スープカレー
Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ
Cream of Potato Soup 北海道産ポテトのパールマンティエ
Seasoned Rice with Octopus 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
Seasoned-Soy-Marinaded Fried Chicken with Tartar Sauce ザンタレ南蛮
Golden Fried Crab Cake カニ甲羅揚げ
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 with Whelk and Mushroom 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 北海道モッツアレラのシーフードピッツァ
Creamy Pasta with Cod, Potato and Mushrooms スパゲッティ・鱈とじゃがいも、きのこのクレマ
Linguine Marinara with King Crab リングイネ・タラバガニのマリナラ
Yakisoba Chow Mein Noodles with *Shiokara* (salted and semi-fermented Squid), Squid Ink and Kujo Negi Leek 九条ねぎとイカスミ塩辛焼きそば
Shio-Genghis Khan: Lamb and Vegetable Barbecue 塩ジンギスカン
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
Hokkaido Cheese Tart 焼きたて北海道チーズタルト
Seafood Papillote: Grilled Scallop, Surf Clam and Shrimp, with a Touch of *Sudachi* Citrus 北の海の幸パビヨット
Steamed Snow Crab 蒸し上げズワイガニ

オールデイ ダイニング

ALL DAY DINING

11:00-23:30 (ラストオーダー)

前菜、サラダ
APPETIZER&SALAD

前菜、サラダ
APPETIZER&SALAD

スモークトラウトサーモン デイルとレモンのクリーム添え
Smoked Salmon Trout with Dill and Lemon Cream ￥1,221 (￥1,450)

生ハム コルニッションとピコス添え
Prosciutto with Pickled Cornichons and Picos ￥1,052 (￥1,250)

オードブル・アソート 5種盛合せ
Assortment of 5 Hors-d'oeuvre ￥1,641 (￥1,950)

サラダマルシェ ル・タン風
Market Salad ￥1,473 (￥1,750)

ミックス・リーフサラダ
Mixed Leaf Salad ￥631 (￥750)

シーザーサラダ
Caesar Salad ￥968 (￥1,150)

季節温野菜の盛合せ
Steamed Seasonal Vegetables ￥1,305 (￥1,550)

チーズの盛合せ ドライフルーツとマーマレードとともに
Assorted Cheeses with Dried Fruits and Marmalade ￥1,136 (￥1,350)

スープ
SOUP

ミネストローネ ￥589 (￥700)
Minestrone

コーンクリームスープ ￥589 (￥700)
Cream of Corn Soup

オニオングラタンスープ ￥715 (￥850)
French Onion Gratin Soup

メインディッシュ
MAIN DISH

お魚料理

FISH

海老フライ

Fried Prawns with Tartar Sauce

¥2,104 (¥2,500)

本日の魚料理 “アクアパッツア”

Fish of the Day Served Braised

¥1,936 (¥2,300)

お肉料理

MEAT

鶏もも肉のグリル てりやきソース

Grilled Chicken Thigh with Teriyaki Sauce

¥2,189 (¥2,600)

コンフィした鴨肉のグリル

Grilled Duck Confit

¥2,357 (¥2,800)

ハンバーグステーキ ドウミグラスソース

Hamburg Steak served with Demi-glace

¥2,483 (¥2,950)

京丹波高原豚のカツレツ 酸味と香り豊かなケーパーソース

Kyoto Tanba Kogen Pork Cutlets with Caper-Vinaigrette

¥2,189 (¥2,600)

ビーフシチュー

Beef Stew

¥2,189 (¥2,600)

牛フィレ肉のステーキ(120g)フライドポテト添え
(和風ソース または 洋風ソース)

Beef Steak(120g) served with French Fries

Japanese or Western Sauce

¥2,946 (¥3,500)

おすすめセット ～お料理と組み合わせてどうぞ～

Recommended set to go with main dishes

セットA パン または ライス + コーヒー

Set A Bread or Rice and Coffee

¥758 (¥900)

セットB サラダ + コーヒー

Set B Salad and Coffee

¥1,010 (¥1,200)

*「おすすめセット」のみのご注文は承っておりません。
Orders for only additional component of a set cannot be placed.

お弁当、お子様メニュー LUNCH BOX & KID'S PLATE

洋食弁当

Lunch Box, served Miso Soup	¥2,525 (¥3,000)
-----------------------------	-----------------

キッズプレート (小学生までのお子様に限らせていただきます)

Kid's Plate (Up to 12 years old)	¥1,263 (¥1,500)
----------------------------------	-----------------

デザート

DESSERT

ケーキセット (お好きなケーキとコーヒー または 紅茶)

Hotel Specialty Cake Set (Cake with Coffee or Tea)	¥1,053 (¥1,250)
--	-----------------

フォンダンショコラ

Chocolate Fondant	¥1,053 (¥1,250)
-------------------	-----------------

クレープ アイスクリームと蜂蜜添え

11:00-22:00 (ラストオーダー)

Crepe with ice Cream and Honey 11:00-22:00 (LAST ORDER)	¥885 (¥1,050)
---	---------------

アイスクリーム 各種

Ice Cream (various flavors)	¥590 (¥700)
-----------------------------	-------------

シャーベット 各種

Sherbet (various flavors)	¥590 (¥700)
---------------------------	-------------

軽めのお食事

LIGHT MEAL

パスタ、カレー、ピラフ

PASTA/CURRY/PILAF

トマトと茄子のスパゲッティ

Spaghetti with Tomato and Eggplant

¥1,599 (¥1,900)

スパゲッティ ミートソース

Spaghetti Bolognese

¥1,599 (¥1,900)

ビーフピラフ ～京都のしば漬けがアクセント～

Beef Pilaf with Japanese Pickles

¥1,641 (¥1,950)

焼きトマトとシーフードのピラフ バジル風味

Seafood Pilaf with Grilled Tomato, Seasoned with Basil

¥1,641 (¥1,950)

ビーフカレー ル・タン風

Beef Curry

¥1,641 (¥1,950)

松の実入り野菜カレー

Vegetables Curry

¥1,515 (¥1,800)

オムライス(ケチャップソース または ドゥミグラスソース)

Chicken Rice Omelets with Tomato Ketchup or Demi-glaze

¥1,515 (¥1,800)

ハヤシライス

Hashed Beef with Steamed Rice

¥1,515 (¥1,800)

シーフードライスグラタン

Seafood Rice Gratin

¥1,641 (¥1,950)

おすすめセット ～お料理と組み合わせてどうぞ～

Recommended set to go with main dishes

セットA パン または ライス + コーヒー

Set A Bread or Rice and Coffee

¥758 (¥900)

セットB サラダ + コーヒー

Set B Salad and Coffee

¥1,010 (¥1,200)

*「おすすめセット」のみのご注文は承っておりません。

Orders for only additional component of a set cannot be placed.

サンドイッチ、ハンバーガー SANDWICH & HAMBURGER

ハムとたまごと野菜のミックスサンドイッチ Mixed Sandwich(Ham,Egg,Vegitables)	¥1,347 (¥1,600)
アメリカンクラブハウスサンドイッチ ～チキン、ベーコン、たまご、野菜のトーストサンド～ American Clubhouse Sandwich (Chicken,bacon,Egg, Tomato and Lettuce)	¥1,515 (¥1,800)
京丹波高原豚のポークカツレツサンドイッチ Kyoto Tanba Kogen Pork Cutlet Sandwich	¥1,852 (¥2,200)
和牛と国産ポークのハンバーガー Beef and Pork Hamburger	¥2,104 (¥2,500)
フルーツ入りクリームサンドイッチ Cream Sandwich with Seasonal Fruits	¥1,599 (¥1,900)

サイドディッシュ SIDE DISH

パン または ライス Bread or Steamed Rice	¥253 (¥300)
ローズマリーが香るバゲットローストパン Rosemary Toast(baguettes)	¥421 (¥500)

おすすめセット ～お料理と組み合わせてどうぞ～ Recommended set to go with main dishes

セットA Set A	パン または ライス + コーヒー Bread or Rice and Coffee	¥758 (¥900)
セットB Set B	サラダ + コーヒー Salad and Coffee	¥1,010 (¥1,200)

*「おすすめセット」のみのご注文は承っておりません。
Orders for only additional component of a set cannot be placed.

平日限定 ナイトメニュー

NIGHT MENU (ONLY WEEKDAYS)

17:00-23:30 (ラストオーダー)

好きなお料理 (お一人様3品) + フリードリンク

A selection of 3 dishes and a beverage (refills free)

◆ お料理 下記1~17のメニューよりお一人様3品お選びください。(ナイトポーションとなりま
FOD: Please choose 3 items from nos.1-17◆ お飲物 ビール、グラスワイン、酎ハイ、ウーロン茶
BEVERAGE: Beer, Wine (Glass), Chuhai, Oolong Teaお一人様
Per person (¥3,900)

* 単品 (ア・ラ・カルト) でのご注文も承ります

Orders for individual items (a la carte) are accepted

レギュラーポーション
Regular Portionナイトポーション
Night Portion1、スモークトラウトサーモン ディルとレモンのクリーム添え
Smoked Salmon Trout with Dill and Lemon Cream

(¥1,450)

(¥800)

2、生ハム コルニッションとピコス添え
prosciutto with Pickled Cornichons and Picos

(¥1,250)

(¥700)

3、シーザーサラダ
Caesar Salad

(¥1,150)

(¥700)

4、チーズの盛合せ ドライフルーツとマーマレードとともに
Assorted Cheeses with Dried Fruits and Marmalade

(¥1,350)

(¥750)

5、季節温野菜の盛合せ
Steamed Seasonal Vegetables

(¥1,550)

(¥850)

6、トマトと赤玉ねぎのスライスサラダ
Sliced Tomato and Red Onion Salad

(¥1,350)

7、フライドチキン
Fried Chicken

6個 (¥1,300)

3個 (¥700)

8、ボイルソーセージ マッシュポテトとともに
Boiled Sausages with Mashed Potato

6個 (¥1,300)

3個 (¥700)

9、グリルソーセージ フライドポテトとともに
Grilled Sausages with French Fries

6個 (¥1,300)

3個 (¥700)

* 単品 (ア・ラ・カルト) でのご注文も承ります
Orders for individual items (a la carte) are accepted.

レギュラーポーション
Regular Portion.

ナイトポーション
Night Portion.

10、海老のフリット

Fried Shrimp Pieces

(¥800)

11、フレンチフライドポテト デイップ添え

French Fries (with Ketchup and Mustard)

(¥800)

12、トマトと茄子のスパゲッティー

Spaghetti with Tomato and Eggplant

(¥1,900)

(¥1,000)

13、ビーフピラフ ～京都のしば漬けがアクセント～

Beef Pilaf with Japanese Pickles

(¥1,950)

(¥1,100)

14、生ハムとルッコラのピザ

Raw Ham and Rocket Pizza

(¥1,250)

15、ハムのカクテルサンドイッチ

Ham Cocktail Sandwich

(¥1,250)

16、枝豆 カマルグの塩をふって

Soybeans Sprinkled with Camargue Salt

(¥600)

17、ドライスナック・アソート

(ミックスナッツ・チョコレート・ドライフルーツ・おかき)

Assorted Snacks (Mixed Nuts, Chocolate, Dried Fruit, Rice Crackers)

(¥800)

お飲み物

BEVERAGE

6:30-23:30 (ラストオーダー)

お飲み物 BEVERAGE

ブレンドコーヒー (ホットまたはアイス)
Blended Coffee (Hot or Iced) ¥674 (¥800)

エスプレッソ
Espresso •シングル Single ¥590 (¥700)
 •ダブル Double ¥717 (¥850)

カプチーノ
Cappuccino ¥759 (¥900)

カフェ・ラテ
Café Latte ¥759 (¥900)

カフェ・モカ
Café Mocha ¥759 (¥900)

チョコレート (ホット または アイス)
Chocolate (Hot or Iced) ¥759 (¥900)

紅茶(アッサム)
Tea (Assam) ¥674 (¥800)

ペリエ
Perrier ¥632 (¥750)

烏龍茶
Oolong Tea ¥590 (¥700)

コカコーラ または ノンカロリー・コーラ
Coca Cola or Zero-Calorie Coca Cola ¥632 (¥750)

メロンソーダ
Melon Soda ¥632 (¥750)

ジンジャーエール
Ginger Ale ¥632 (¥750)

レモンスカッシュ
Lemon Squash ¥927 (¥1,100)

フレッシュジュース(オレンジ または グレープフルーツ)
Freshly Squeezed Juice(Orange or Grapefruit)
¥1,011 (¥1,200)

ジュース各種 (オレンジ、グレープフルーツ、トマト)
Juice (Orange, Grapefruit or Tomato) ¥590 (¥700)

フロート (メロンソーダ、コーラ、コーヒー)
Float (Soda Water, Coke or Coffee) ¥927 (¥1,100)

ミルク
Milk ¥590 (¥700)

生ビール(アサヒスーパードライ)
Draft Beer (Asahi Beer) ¥717 (¥850)

国産ビール(アサヒ、キリン、サッポロ、キリン一番搾りスタウト)
Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo kirin Stout)
¥717 (¥850)

輸入ビール(バドワイザー、ハイネケン)
Imported Beer (Budweiser, Heineken) ¥759 (¥900)

グラスワイン (白、赤)
Wine (Glass/ White or Red) ¥674 (¥800)

日本酒 (清酒 月桂冠 180ml)
“Gekkeikan” Japanese Sake (180ml) ¥691 (¥820)

吟醸酒 (京都伏見 京の泉 300ml)
“Kyo-No-Izumi” Premium Ginjyo Sake
(Fusimi,Kyoto,300ml) ¥1,263 (¥1,500)

焼酎 (麦、芋)
Shochu (Barley, Potato) ¥674 (¥800)

ハラル 洋食弁当 (¥3,600)



Halal Bento Box (JPY 3,600)



〈洋食弁当内容〉

Traditional Bento Box

おばんざい

Obanzai: A traditional home cuisine of the Day

サラダ

Petit Salad

半熟卵

Soft Boiled Egg

海老フライ

Breaded and Golden Fried prawn

白身魚のチーズ焼き

Grilled Fish of the Day Topped with Melted Cheese

ハラル牛肉のステーキ
テリヤキソース 季節の野菜

Teriyaki Halal Beef Served with Seasonal Vegetables

カットフルーツ5種

Fruit Cocktail

味噌汁・白飯

Rice and Miso Soup

* 材料につきましては変更も承ります、スタッフまでお問い合わせ下さい。
If you have any food allergies, please notify us prior to ordering.

* 写真は全てイメージです。

The photo is for illustrative purposes only.

* 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.

* 表示料金は、商品価格です。() 内の料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Prices shown are before tax a 10% service charge. Those in brackets include both.

ハラル・キッズプレート (¥1,450)



Halal Kids Platter (JPY 1,450)



〈キッズプレート内容〉

本日のスープ

Soup of the Day

サラダ

Petit Salad

ケチャップライス

Fried Rice

海老フライ タルタルソース

Breaded and Golden Fried Prawn

ハラルミートのハンバーグ
テリヤキソース

Halal Beef Hamburg with Teriyaki sauce

オムレツ

Plain Omelet

カットフルーツ 5 種

Fruit Cocktail

* 材料につきましては変更も承ります、スタッフまでお問い合わせ下さい。
If you have any food allergies, please notify us prior to ordering.

* 写真は全てイメージです。

The photo is for illustrative purposes only.

* 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.

* 表示料金は、商品価格です。() 内の料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Prices shown are before tax a 10% service charge. Those in brackets include both.

ハラル ア・ラ・カルト

Halal a la carte



ハラル・牛フィレ肉のステーキ テリヤキソース

¥3,500

ポテトフライ、季節の野菜添え

Halal Beef Steak with Teriyaki Sauce

JPY3,500

Served with Fried Potato and Seasonal Vegetables

ハラル・チキンのグリル テリヤキソース

¥2,600

季節の野菜添え

Grilled Halal Chicken with Teriyaki Sauce

JPY2,600

Served with Seasonal Vegetables

ハラル・ミートのハンバーガー フライドポテト添え

¥3,000

～チャンキー・サルサ、ケチャップ、マヨネーズ 3種のソースでどうぞ～

Halal Beef Hamburger with Fried Potatoes

JPY3,000

Served with Three Sauces of Salsa, Ketchup and Mayonnaise

* 材料につきましては変更も承ります、スタッフまでお問い合わせ下さい。

If you have any food allergies, please notify us prior to ordering.

* 写真は全てイメージです。

The photo is for illustrative purposes only.

* 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.

* 表示料金は、商品価格です。() 内の料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Prices shown are before tax a 10% service charge. Those in brackets include both.

Café Restaurant

Le Temps

カフェレストラン ル・タン

* 平成23年7月1日から、米トレーサビリティ法に基づくお米の産地情報の伝達が義務付けられています。
当レストランでは国産米を提供させていただいております。

We are proud to serve domestically produced rice.

ル・タン コースメニュー

Le Temps Course Menu

Lunch

11:00～15:00 (ラストオーダー)

Dinner

17:00～21:00 (ラストオーダー)

Aコース ¥3,000

Course A

【前菜 Appetizer】

きのこ鴨のサラダ 美食家風
Gourmet Salad with Duck and Mashrooms

または

or

秋刀魚のエスカベッシュ
Saury Escabeche

【スープ Soup】

かぼちやのポタージュ
Cream of Pumpking Soup

または

or

コーンチャウダー
Corn Chowder

【メインディッシュ Main Dish】

的鯛とインカのめざめのオープン焼き
Oven-Baked John Dory and *Inkanomezame* (Hokkaido Potato)

パン または ライス
Bread or Rice

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

*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.

*料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Price shown is before tax a 10% service charge.

ル・タン コースメニュー

Le Temps Course Menu

Lunch

11:00～15:00 (ラストオーダー)

Dinner

17:00～21:00 (ラストオーダー)

Bコース ¥4,000

Course B

【前菜 Appetizer】

きのこ鴨のサラダ 美食家風
Gourmet Salad with Duck and Mashrooms

または

or

秋刀魚のエスカベッシュ
Saury Escabeche

【スープ Soup】

かぼちやのポタージュ
Cream of Pumpking Soup

または

or

コーンチャウダー
Corn Chowder

【メインディッシュ Main Dish】

ソイとホタテのブイヤベース仕立て
Jacopever and Scallop in Bouillabaisse

または

or

京丹波高原豚のソテー シャルキュテール風
Sautéed Kyotamba Kougen Pork Served with Charcuterie Sauce

パン または ライス
Bread or Rice

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

*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.

*料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Price shown is before tax a 10% service charge.

ル・タン コースメニュー

Le Temps Course Menu

Lunch

11:00～15:00 (ラストオーダー)

Dinner

17:00～21:00 (ラストオーダー)

Cコース ¥5,000

Course C

【アミューズ Amuze】

京丹波高原豚のリエット
Kyo-Tamba Kogen Pork Rillettes

【前菜 Appetizer】

きのこ鴨のサラダ 美食家風
Gourmet Salad with Duck and Mashrooms

または
or

秋刀魚のエスカベッシュ
Saury Escabeche

【スープ Soup】

かぼちゃのポタージュ
Cream of Pumpking Soup

または
or

コーンチャウダー
Corn Chowder

【メインディッシュ Main Dish】

牛フィレ肉のポワレ ソース・マデール
Beef Fillet Poele with Sauce Madère

パン または ライス
Bread or Rice

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

*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.

*料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Price shown is before tax a 10% service charge.