

Le Temps Lunch 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

Chilled Tofu 冷奴

Scattered Sushi with Seafood and Vegetables ちらし寿司

~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

~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

Tortilla トルティージャ

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

Tandoori Chicken タンドリーチキン

Schlachtplatte: Lightly Simmered Sausage and Vegetables シュラハットプラット

Acqua Pazza アクアパッツァ

Pizza of the Day 本日のピザ

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

Korean-style Fried Rice with Beef Ribs ビビンバ風カルビチャーハン

Roast Japanese Beef 国産牛のローストビーフ

Jumbo Soufflé 焼きたてスフレ

Seafood Paella シーフードパエリア

Grilled Scallops and Mushrooms with Parsley-Garlic Butter (Saturday, Sunday, and Holidays only)

北海道産ホタテときのこのオープン焼き(土日祝限定)

\* 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