

Le Temps Lunch Buffet
2017 November and December

~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
Boiled Tofu 湯豆腐
Scattered Sushi (Chirashi Sushi) ちらし寿司

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ
Seared Bonito Carpaccio with Yuzu Citrus-Pepper Dressing 指宿山川港の炙り鰹 カルパッチョ
Broccoli and Shrimp Salad, Tossed with Mustard Dressing ブロッコリーと小海老のサラダ マスタード風味
Oriental Salad with Vermicelli 春雨のオリエンタル
Hokkaido Potato Salad 北海道男爵ポテトサラダ
Pumpkin Salad With Bacon and Black pepper パンプキンサラダ ベーコンベッパー
Saury and Paprika Escabeche パプリカと秋刀魚のエスカベッシュ
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
Caesar Salad シーザーサラダ

~HOT~

Romanesco Cauliflower ロマネスク
French Fries フライドポテト
Potato with Butter ジャガバター
Corn Chowder コーンチャウダー
Tahitian Curry タヒチ・カレー
Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ
Cream of Pumpkin Soup パンプキンのポタージュ
Seasoned Rice with Scallop and Burdock 季節の炊き込みごはん 貝柱とごぼう
Steamed Rice : *Koshihikari* Brand Rice from *Kyoto* 白ご飯 京都産コシヒカリ
Steamed Meat Bun ふたくち肉まん
Spanish Omelet スペニッシュオムレツ
Teriyaki Pork with Oyster Sauce 照り焼きポーク・オイスターソース風味
Bouillabaisse, "Le Temps" Style ブイヤベース ル・タン風
Poulet Roti "Roast Chicken" Dressed with Sauce Supreme プーレロティ ソース・シュブレードム
Pot-Au-Feu with Malted-Rice Sausage 米麴ソーセージのポット・オウ・フウ
Pizza of the Day 本日のピザ
Penne with Whitebait and Broccoli しらすとブロッコリーのペンネ
Peperoncino with Shrimp and Cabbage 小海老とキャベツのアーリオオーリオ
Spaghetti Carbonara with Spinach and Pumpkin ほうれん草とかぼちゃのカルボナーラ
Fried Rice with Crab and Mibuna Greens かにと壬生菜の炒飯
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、山葵クリーム添え (タイムリー)
Jumbo Soufflé 焼きたてスフレ (タイムリー)
Mushroom Paella with Soft Boiled Egg and Cheese 半熟卵とチーズで仕上げる きのこのパエリア (タイムリー)
Teppan Grilled Beef Rib Steak 国産牛リブロースの鉄板焼き

*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