

Le Temps Lunch Buffet
2017 September and October

~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 Hokkaido 北海ちらし寿司

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ
Makurazaki Bonito Carpaccio with Yuzu Citrus-Pepper Dressing 枕崎産ぶえん鯉のカルパッチョ ゆず胡椒風味
Root Vegetable Salad Tossed With Perilla Leaf 根菜の食感サラダ 青じそ風味
Marinated Mushrooms きこのマリネ
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 ベーコンペッパー
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~

Roasted Sweet Potato 蒸し焼き芋
French Fries フライドポテト
Steamed Pumpkin ホクホクかぼちゃ
Vegetable Minestrone 10種野菜 “ミネストローネ”
Beef Curry ビーフカレー
Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ
Creamy Carrot Soup 人参のポタージュ
Seasoned Rice with Matsutake Mushrooms 季節の炊き込みごはん 松茸ごはん
Steamed Rice : Koshihikari Brand Rice from Kyoto 白ご飯 京都産コシヒカリ
Kurobuta Berkshire Pork Dumpling 黒豚焼売
Spanish Omelet“Le Temps” Style ル・タン風スパニッシュオムレツ
Roast Pork with Sweet Potato and Chestnut ポークソテー 秋の収穫ソース
Roast Chicken Legs and Pumpkin with Honey-Mustard Sauce チキンと南瓜のロースト ハニーマスタード風味
Curry Samosa カレーサモサ
Matsutake Mushroom and White Fish Baked in foil 松茸と白身魚の香封ホイル焼き
Pizza of the Day 本日のピザ
Matsutake Mushroom and Pike Conger Eel Tempura 松茸と鰻の天ぷら (土日祝) (タイムリー)
Spaghetti Puttanesca With Sauri スパゲッティ 秋刀魚のブッタネスカ
Penne with Creamy spinach and Trout Salmon ペンネ・ほうれん草とトラウトサーモンのクリーム
Peperoncino with Kujo Negi Leek and Mushrooms スパゲッティ 九条ねぎときのこのアーリオオーリオ
Indonesian Style Fried Rice Nasi Goreng ナシゴレン
Potherb and Red Wine-Marinaded Japanese Beef Roasted to Perfection ,Served with Onion Sauce and Wasabi(Japanese Horseradish) and Cream 香味野菜と赤ワインでマリネした 国産牛のローストビーフ 二種のソース (タイムリー)
Jumbo Soufflé 焼きたてスフレ (タイムリー)
Squid Ink Paella with Soft-Boiled Egg and Cheese 半熟卵とチーズで仕上げるイカ墨のパエリア (タイムリー)

*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