

Le Temps Lunch Buffet  
2017 January & February

~Japanese~

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  
Yudofu (Boiled Tofu) 湯豆腐  
Scattered Sushi with Seafood and Vegetables 北の恵みちらし寿司

~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

~HOT~

Steamed Winter Vegetables, Served with Bagna Càuda 冬のお野菜 せいろ蒸し パーニャソース  
Fried potato フライドポテト  
*Inkanomezame* (Hokkaido Potato) with Butter インカノ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 北海道産ポテトのバルマンティエ  
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  
Omelet in "Le Temps" Style ル・タン風オムレツ  
Roasted Pork Loin with Garlic Sauce 豚肩ロースの 十勝風トンテキ  
*Zangi* Burger with Seasoned-Soy-Marinaded Fried Chicken ザンギ★バーガー  
Golden Fried Fish Cake 北海道のすり身揚げ  
*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  
*Hokkaido* Mozzarella Pizza 北海道モッツアレラのピザ  
Creamy Pasta with Cod, Potato and Mashrooms 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 Paella シーフードパエリア  
Grilled Scallops with Parsley-Garlic Butter(Saturdays, Sundays, and holidays Only) 北海道産ホタテのオープン焼き(土日祝限定)  
*Hokkaido* Potato Croquette 揚げたて"北海道コロッケ"

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 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.

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ー  
Spaghetti with Tomato and Eggplant ¥1,599 (¥1,900)

スパゲッティー 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-glace ¥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(baguette)	¥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.

# 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)

---

コココーラ 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.

# ハラール ア・ラ・カルト

## Halal a la carte



**ハラール・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

**ハラール・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

**ハラール・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.