

Le Temps Lunch Buffet

2017 March & April

~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

Tofu 豆腐

Scattered *Sushi* with Mackerel and Vegetables 丹後のばら寿司

~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

Crispy Fried Baby Horse Mackerel Marinated in Soy-Vinaigrette 阿久根産まめあじの南蛮漬け

Potato Salad ポテトサラダ

Spring Cabbage Coleslaw 春キャベツのコールスローサラダ

Oriental Salad with Goya Bitter Melon, Tofu and Dried Baby Sardines ゴーヤと豆腐のじゃこサラダ

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~

Roasted Sweet Potato 蒸し焼き芋

Fried Potato フライドポテト

Romanesco ロマネスコ

*Satsuma Miso* Soup with *Kuro-Satsuma* Chicken and Vegetables 黒さつま鶏のさつま汁

Beef Curry ビーフカレー

Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ

Cream of *Anno* Sweet Potato Soup 焼き芋のポタージュ 種子島産 安納芋

Golden Fried Fish Cake with Vegetables 鹿児島直送さつま揚げ

*Keihan* Chicken Rice 奄美風鶏飯

Steamed rice: *Akionami* 白ご飯 鹿児島産 あきほなみ

*Kagoshima Kurobuta* Berkshire Pork Dumpling 鹿児島産黒豚のシュウマイ

Omelet in "Le Temps" Style ル・タン風オムレツ

*Kagoshima Kurobuta* Berkshire Pork 鹿児島産黒豚のロースト

Crispy Fried *Kagoshima* Silver-Stripe Round Herring 鹿児島産きびなごの唐揚げ

*Kurobuta* Berkshire Pork Cartilage Simmered in *Miso* 黒豚なんこつの味噌煮

Grilled White Fish with a Touch of *Shochu* Liquor 白身魚の焼酎焼き

Born-in *Kagoshima Kurobuta* Berkshire Pork Sausage(Saturdays, Sundays, and holidays Only) 鹿児島黒豚 海賊~~※~~ソーセージ(土日祝限定)

Pizza of the Day 本日のピザ

Linguine Puttanesca with *Kagoshima* Sardine リングイネ・鹿児島阿久根産イワシのプッタネスカ

Peperoncino with Kyoto Squid and *Shuto* (Salted and Semi-Fermented Bonito Entrails) 京都のアオリイカと酒盗のアーリオ・オーリオ

Creamy Pasta with *Chami* Pork Bacon and Bamboo Shoots 茶美豚ベーコンと筍のクリームパスタ

Frid Rice with *Shibazuke* Pickles and Dried Baby Sardines 柴漬けとちりめんのチャーハン

Roast Japanese Beef with Onion Sauce and *Wasabi*-Sour Cream 国産牛のローストビーフ オニオンソースとわさびクリーム

Jumbo Soufflé 焼きたてスフレ

Forest Paella With Soft Boiled Eggs and Cheese 半熟卵とチーズで仕上げる森のパエリア

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 ¥1,450

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

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

サラダマルシェ ル・タン風  
Market Salad ¥1,750

ミックス・リーフサラダ  
Mixed Leaf Salad ¥750

シーザーサラダ  
Caesar Salad ¥1,150

季節温野菜の盛合せ  
Steamed Seasonal Vegetables ¥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 ¥1,350

スープ  
SOUP

ミネストローネ ¥700  
Minestrone

コーンクリームスープ ¥700  
Cream of Corn Soup

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

\*上記料金はサービス料10%、税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

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	¥2,500
本日の魚料理 “アクアパッツア” Fish of the Day Served Braised	¥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	¥2,600
コンフィした鴨肉のグリル Grilled Duck Confit	¥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	¥2,950
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	¥2,600
ビーフシチュー Beef Stew	¥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	¥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	¥900
セットB Set B	サラダ + コーヒー Salad and Coffee	¥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 ¥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) ¥1,500

---

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) ¥1,250

---

フォンダンショコラ  
Chocolate Fondant ¥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) ¥1,050

---

アイスクリーム 各種  
Ice Cream (various flavors) ¥700

---

シャーベット 各種  
Sherbet (various flavors) ¥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 ¥1,900

スパゲッティ ミートソース  
Spaghetti Bolognese ¥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 ¥1,950

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 ¥1,950

ビーフカレー ル・タン風  
Beef Curry ¥1,950

松の実入り野菜カレー  
Vegetables Curry ¥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 ¥1,800

ハヤシライス  
Hashed Beef with Steamed Rice ¥1,800

シーフードライスグラタン  
Seafood Rice Gratin ¥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 ¥900

セットB サラダ + コーヒー  
Set B Salad and Coffee ¥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) ¥1,600

---

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) ¥1,800

---

ビーフカツレツサンドイッチ  
Beef Cutlet Sandwich ¥2,500

---

和牛と国産ポークのハンバーガー  
Beef and Pork Hamburger ¥2,500

---

フルーツ入りクリームサンドイッチ  
Cream Sandwich with Seasonal Fruits ¥1,900

---

サイドディッシュ  
SIDE DISH

---

パン または ライス  
Bread or Steamed Rice ¥300

---

ローズマリーが香るバゲットローストパン  
Rosemary Toast(baguette) ¥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	¥900
Set A	Bread or Rice and Coffee	
セットB	サラダ + コーヒー	¥1,200
Set B	Salad and Coffee	

\*「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) ¥800

エスプレッソ  
Espresso ・シングル Single ¥700  
                  ・ダブル Double ¥850

カプチーノ  
Cappuccino ¥900

カフェ・ラテ  
Café Latte ¥900

カフェ・モカ  
Café Mocha ¥900

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

紅茶(アッサム)  
Tea (Assam ) ¥800

ペリエ  
Perrier ¥750

烏龍茶  
Oolong Tea ¥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 ¥750

メロンソーダ  
Melon Soda ¥750

ジンジャーエール  
Ginger Ale ¥750

レモンスカッシュ  
Lemon Squash ¥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) ¥1,200

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) ¥700

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

ミルク  
Milk ¥700

生ビール(アサヒスーパードライ または サッポロ黒ラベル)  
Draft Beer (Asahi Super DRY or Sapporo Black Label) ¥850

国産ビール(アサヒ、麒麟、サッポロ、麒麟一番搾りスタウト)  
Domestic Beer (Asahi, Kirin, Sapporo or Kirin Stout) ¥850

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

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

日本酒 (清酒 月桂冠) 180ml  
"Gekkeikan" Japanese Sake 180ml ¥820

吟醸酒 (京都伏見 京の泉) 300ml  
"Kyo-No-Izumi" Premium Ginjyo Sake  
(Fushimi,Kyoto)300ml ¥1,500

焼酎 (麦、芋)  
"Shochu" Japanese Vodka  
(Barley or Sweet Potato) ¥800

\*上記料金はサービス料10%、税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.