

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 丹後のぼら寿司

~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