

Le Temps Lunch Buffet
2018 Nov and Dec

~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 ちらし寿司

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ

Seared Yellowtail Carpaccio ブリの炙りカルパッチョ

Broccoli and Shrimp Salad, Tossed with Mustard Dressing ブロccoli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 ベーコンペッパー

Saury and Paprika Escabeche バブリカと秋刀魚のエスカベージュ

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じゃがバター

Corn Chowder コーンチャウダー

Beef Curry ビーフカレー

Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ

Cream of Pumpkin Soup ポタージュパンプキン

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 スパニッシュオムレツ

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 ブーレロティ ソース・シュブレーム

Pot-Au-Feu with Sausage and Various Vegetables お野菜たっぷり"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broccoli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 Served with Onion Sauce and Wasabi 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 Served with Pepper Sauce 国産牛リブロースの鉄板焼き (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