

Le Temps Dinner Buffet

2019 Jan and Feb

~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

Soy Milk Skin 汲み上げ湯葉

Nigiri Sushi with Fresh Hokkaido Seafood 北の恵み握りずし

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ

Hokkaido *Wakasagi* Smelt Escabeche 北海道産わかさぎのエスカベッシュ

Seared Hokkaido Yellowtail Carpaccio 北海道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 バブリカのマリネ

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

Cod Brandade with a Touch of Rosemary タラのブランドード ローズマリーの香り

Prosciutto and Tomato Caprese 生ハムとトマトのカプレーゼ

Marinated Hokkaido Herring 北海道産ニシンのマリネ

~HOT~

Steamed Winter Vegetables 冬のお野菜 せいろ蒸し

French Fries フライドポテト

*Inkanomezame*(Hokkaido Potato)with Butter インカのめざめ じゃがバター

Surf Clam Chowder ホッキ貝チャウダー

Beef Curry ビーフカレー

Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ

Cream of Hokkaido Potato Soup ポターージュ“北海道産ポテトのバルマンティエ”

Seasoned Rice with Octopus from Hokkaido 季節の炊き込みごはん“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 いか焼売

Roasted Pork Loin with Garlic Sauce 豚肩ロースの十勝風トンテキ

"Zangi" Hokkaido-Style Crispy Fried Chicken 鶏肉の“ザンギ”

Miso Soup with *Hanasaki* Crab and King Crab 花咲ガニとタラバガニの“てっぽう汁”

Baked Salmon in Salt Crust “サケのチャンチャン焼き”ル・タン風

*Jingisukan* Lamb Barbecue 塩ジンギスカン

Stone Oven Pizza with Hokkaido Mozzarella and Seafood 石窯焼きピッツァ“北海道モッツアレラのシーフードピッツァ”

Spaghetti with Cod, Potato and Creamy Mushrooms スパゲティ“鱈とじゃがいも、きのこのクリームソース”

Linguine Arrabbiata with Shrimp and Asparagus リングイネ“小海老とアスパラガスのアラビアータ”

*Yakisoba* Chow Mein Noodles with *Shiokara* (Salted and Semi-fermented Squid) Mixed with Squid Ink and *Kujo Negi* Leek

九条ねぎとイカスミ塩辛焼きそば

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 (タイムリー)

Jumbo Soufflé 焼きたてスフレ (タイムリー)

*Teppan*-Grilled Scallops with Sea Urchin Butter “ホタテの鉄板焼き”うにバター風味 (タイムリー)

Spicy Cajun-Style Homard Lobster Fritters オマール海老の“ケイジャン”フリッター (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