

Café Restaurant

Le Temps

カフェレストラン ル・タン

* 平成23年7月1日から、米トレーサビリティ法に基づくお米の産地情報の伝達が義務付けられています。
当レストランでは国産米を提供させていただいております。

We are proud to serve domestically produced rice.

ル・タン コースメニュー

Le Temps Course Menu

Lunch

11:00~15:00 (ラストオーダー)

Dinner

17:00~21:00 (ラストオーダー)

Aコース ¥3,000

Course A

【前菜 Appetizer】

キッシュ・ロレーヌ

Quiche Lorraine

または

or

ぶえん鱈のカルパッチョ サラダ仕立て

Bonito Carpaccio and Fresh Salad, Served with Yuzu Citrus-Pepper Dressing

【スープ Soup】

ポタージュ・サンジェルマン

Creamy Green Pea Soup "Saint-Germain"

または

or

じゃがいもの冷たいスープ ヴィシソワーズ

Chilled Potato Soup "Vichyssoise"

【メインディッシュ Main Dish】

鱈のポワレ バイエルディ添え ソース・ピストウ

Sea Bass Poêlé with Sautéed Summer Vegetables, Served with Basil Sauce

パン または ライス

Bread or Rice

デザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

* 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。
Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.

* 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 a 10% service charge.

ル・タン コースメニュー

Le Temps Course Menu

Lunch

11:00~15:00 (ラストオーダー)

Dinner

17:00~21:00 (ラストオーダー)

Bコース ¥4,000

Course B

【前菜 Appetizer】

キッシュ・ロレーヌ

Quiche Lorraine

または

or

ぶえん鱈のカルパッチョ サラダ仕立て

Bonito Carpaccio and Fresh Salad, Served with Yuzu Citrus-Pepper Dressing

【スープ Soup】

ポタージュ・サンジェルマン

Creamy Green Pea Soup "Saint-Germain"

または

or

じゃがいもの冷たいスープ ヴィシソワーズ

Chilled Potato Soup "Vichyssoise"

【メインディッシュ Main Dish】

北海道産アイナメのロースト仔牛のジュとバルサミコ酢風味

Roasted Fat Greenling, Served with Balsamic Jus de Veau Sauce

または

or

鴨もも肉のコンフィ いんげんのサラダ添え

Duck Thigh Confit Garnished with Kidney Beans Salad

パン または ライス

Bread or Rice

デザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

* 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。
Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.

* 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 a 10% service charge.

ル・タン コースメニュー

Le Temps Course Menu

Lunch

11:00~15:00 (ラストオーダー)

Dinner

17:00~21:00 (ラストオーダー)

Cコース ¥5,000

Course C

【アミューズ Amuze】

イタリア産プロシュートと無花果
Prosciutto with Figs

【前菜 Appetizer】

キッシュ・ロレーヌ

Quiche Lorraine

または

or

ぶえん鱈のカルパッチョ サラダ仕立て

Bonito Carpaccio and Fresh Salad, Served with Yuzu Citrus-Pepper Dressing

【スープ Soup】

ポタージュ・サンジェルマン

Creamy Green Pea Soup "Saint-Germain"

または

or

じゃがいもの冷たいスープ ヴィシソワーズ

Chilled Potato Soup "Vichyssoise"

【メインディッシュ Main Dish】

牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース メートルドテルバター添え

Grilled Beef Fillet Served with Red Wine Sauce and Maitre d'hotel Butter

パン または ライス

Bread or Rice

デザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

*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。
Menu item(s) and/or its production region may change based on availability.

*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 a 10% service charge.