

Le Temps Dinner Buffet

2019 May & June

~Japanese~

Sea Bream Simmered in Sweet Soy Sauce 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

Soy Milk Skin 汲み上げ湯葉

Chilled Tofu 冷奴

Assorted Nigiri Sushi 握り寿司

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ

*Makurazaki Buen* Bonito Carpaccio with Yuzu Citrus-Pepper Dressing

枕崎産ぶえん鰹のカルパッチョ ゆず胡椒風味

Caprese with Tomato, Green Soy Beans and Dried Baby Sardine

トマトとじゃこのカプレーゼ

Potato Salad ポテトサラダ

Cabbage Coleslaw Salad キャベツのトリコロールサラダ

Thai-Style Bean Starch Vermicelli Salad タイ風春雨サラダ

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 à La Maison ピクルス アラメゾン

Mélange Salad with Eggplant, Mizuna Potherb and Tomato, Tossed with Miso Dressing

水茄子・水菜・トマトのメランジェ

Shrimp Ceviche 小海老のセビーチェ

Rainbow Trout Tartar トラウトサーモンのタルタル

Prosciutto イタリア産プロシュート

~HOT~

Hokkaido Potato "Inca-no-Mezame" with Butter ジャガバター ~インカの目覚め~

Fried Potato フライドポテト

Corn とうもろこし

Vegetable Minestrone 10種の野菜のミネストローネ

Beef Curry ビーフカレー

Hashed Beef Stew ハッシュドビーフ

Creamy Green Pea Soup 'Saint-Germain' えんどう豆のクリームスープ~ポタージュ・サンジェルマン~

Summer Stew with Pork Sausage and Vegetables 野菜たっぷり サマーシチュー

Seasoned Rice with Eel and Burdock 季節の炊き込みごはん~鰻とごぼう~

Steamed Rice: "Koshihikari" Brand Rice from Kyoto 白ご飯~京都産コシヒカリ~

Kagoshima Berkshire Pork Dumpling 黒豚シュウマイ

Roast Pork with Pineapple Sauce ポークローストパイナップルソース

Spicy Chicken Tikka スパイスチキンティッカ

Acqua pazza 白身魚のアクアパッツァ

Beef and Vegetables in Flour Tortilla Wraps 牛カルビの鉄板焼きサラダラップロール

Stone Oven Pizza Marinara with Manganji Pepper and Squid 石窯焼きピッツァ万願寺唐辛子とするめいかのマリナラ

Spaghetti Genovese with Potato and Bacon スパゲッティポテトとベーコンのジェノベーゼ

Spaghetti Marinara with Shrimp and Seasonal Vegetables スパゲッティ青い野菜と小海老のマリナラ

Yakisoba Chow Mein Noodles with Pork and Beef Offal 屋台風ホルモン焼きそば

Roast Beef Served with Onion Sauce and Wasabi-Sour Cream 丸ごと！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

Lasagna with Eggplant 茄子のラザニア