

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】

北海道産鮭のカルパッチョサラダ 青じそ風味  
Seared Hokkaido Salmon Carpaccio with Oil-Free Shiso Perilla Dressing

または

or

北海道産わかさぎのエスカベージュ  
Hokkaido Pond Smelt Escabèche

#### 【スープ Soup】

北寄貝入りチャウダー  
Surf Clam Chowder

または

or

北海道産キタアカリのパルマンティエ  
Cream of Hokkaido Potato Soup

#### 【メインディッシュ Main Dish】

スズキのポワレ ラタトゥイユ添え ソース・ヴィエルジュ  
Japanese Sea Bass Poêle with Ratatouille and Sauce Vierge

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】

北海道産鮭のカルパッチョサラダ 青じそ風味  
Seared Hokkaido Salmon Carpaccio with Oil-Free Shiso Perilla Dressing

または

or

北海道産わかさぎのエスカベージュ  
Hokkaido Pond Smelt Escabèche

#### 【スープ Soup】

北寄貝入りチャウダー  
Surf Clam Chowder

または

or

北海道産キタアカリのパルマンティエ  
Cream of Hokkaido Potato Soup

#### 【メインディッシュ Main Dish】

舌平目のムニエル グルノーブル風  
Sole Fish Mouniere, Grenobloise Style

または

or

京丹波高原豚のソテー シャルキュティエール風  
Sautéed Kyo-Tamba Kogen Pork Dressed with Charcuterie 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)

### Cコース ¥5,000

Course C

#### 【アミューズ Amuse Bouche】

鴨のテリーヌ 無花果添え  
Duck Terrine Served with Fig Confiture

#### 【前菜 Appetizer】

北海道産鮭のカルパッチョサラダ 青じそ風味  
Seared Hokkaido Salmon Carpaccio with Oil-Free Shiso Perilla Dressing  
または  
or  
北海道産わかさぎのエスカベージュ  
Hokkaido Pond Smelt Escabèche

#### 【スープ Soup】

北寄貝入りチャウダー  
Surf Clam Chowder  
または  
or  
北海道産キタアカリのパルマンティエ  
Cream of Hokkaido Potato Soup

#### 【メインディッシュ Main Dish】

牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーソース  
Grilled Beef Fillet Served with Green Pepper 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.