

Le Temps Dinner Buffet
2019 November and December

~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
Braised Pumpkin 南瓜の煮浸し
Braised EggPlant 茄子の煮浸し
Simmered Lotus Root, Simmered Okra, Japanese Mustard Spinach in Dashi Sauce
れんこん、おくら、小松菜
Soy Milk Skin 汲み上げ湯葉
Deep-Fried Tofu with Daikon Radish and Ground Chicken Starchy Sauce 厚揚げと大根のそぼろ餡
Nigiri Sushi 握り寿司
Japanese Pickles 打田漬物 5種

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ
Shrimps and Broccoli Salad, Tossed with Wasabi Dressing ブロッコリーと小海老のサラダ 山葵風味
Smoked Salmon in LomiLomi Style スモークサーモンのロミロミ仕立て
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
Seared Tuna Carpaccio Tossed with Yuzu Sansho Pepper Dressing マグロの炙りカルパッチョ柚子胡椒風味
Silver-Stripe Round Herring Escabeche in Asian Style きびなごのエスカベッシュアジア風味
Tomato and Cheese Pinchos トマトとチーズのピンチョス
Prosciutto and Melon 生ハムとフルーツ
Garlic-Herb Marinated Olives オリーブの地中海マリネ
White Bean and Tuna Salad in Toscana Style 白インゲン豆とツナのトスカナ風
Pickles a la maison ピクルス アラメゾン
Caesar Salad シーザーサラダ

~HOT~

Ratatouille ラタトゥイユ
French Fries with Garlic Flavor フライドポテトのガーリック風味
Potato Gratin ポテトのグラタン
Corn Chowder コーンチャウダー
Beef Curry ビーフカレー
Meat and Vegetables in Borscht Style お肉と野菜のボルシチ風
Tom Yum Goong-Style Soup トムヤムクン風スープ
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
Soup Dumplings in Shangai Style 上海風小籠包
Roasted Pork with Herb-Crusted ポークのロティ 香草パン粉風味
Bouillabaisse, "Le Temps" Style ブイヤベース ル・タン風
Creamed Chicken and Mushroom チキンと茸のクリーム煮
Stewed Beef in Red Wine 牛肉の赤ワイン煮込み
Schlahtplatte in Germany style シュラハトブラット ドイツ風
Stone Oven Pizza with Eggplant, Prosciutto and Arugula 石焼きピッツァ 茄子と生ハムとルッコラ
Penne with Whitebait and Broccoli in Genovese Sauce しらすとブロッコリーのペネネジェノベーゼ
Mie Goreng : Bali Style Fried Noodles ミーゴレン(バリ風焼きそば)
Spaghetti Carbonara with Spinach and Pumpkin ほうれん草とかぼちゃのカルボナーラ
Roast Japanese Beef with Onion Sauce and Wasabi-Sour 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)
Scallop Gratin ホタテ貝のグラタン (タイムリー)
Homard Lobster Quiche オマール海老のキッシュ (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