

Le Temps Lunch 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

Deep-Fried Tofu with Daikon Radish and Ground Chicken Starchy Sauce 厚揚げと大根のそぼろ餡

Scattered *Sushi* (*Chirashi Sushi*) ちらし寿司

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

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

Spanish Omelet スパニッシュオムレツ

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

Vegetable and Sausage Pot-Au-Feu 野菜とソーセージのポトフ仕立て

Pizza of the Day 本日のピザ

Penne with Whitebait and Broccoli in Genovese Sauce しらすとブロッコリーのペンネジェノベーゼ

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

Fried Rice with Crab and Lettuce 蟹とレタスの炒飯

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)

Seafood Paella シーフードパエリア (タイムリー)

Scallop Gratin(only Saturday s ,Sundays,and holidays) ホタテ貝のグラタン(タイムリー、土日祝限定)

\* 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