

Le Temps Lunch Buffet
2020 January and February

~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

Yudofu (Boiled Tofu) 湯豆腐

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

Hokkaido Wakasagi Smelt Escabeche with Curry Flavor 北海道産わかさぎのエスカベッシュカレー風味

Seared *Hokkaido* Salmon Carpaccio 北海道産 鮭の炙りカルパッチョ

Hokkaido Potato Salad 北海道男爵ポテトサラダ

Boiled Octopus and *Mizuna* (PotherbMustard) with *Yuzu Sansho* Pepper Dressing ポイル蛸と水菜の柚子胡椒風味

Salted Shrimp and Root Vegetable Salad Tossed With Perilla Leaf 甘エビ塩辛と根菜の青しそ風味

Couscous Salad 南仏風クスクスのサラダ

White Bean and Tuna Salad in Toscana Style 白インゲン豆とツナのトスカーナ風

Caesar Salad シーザーサラダ

~HOT~

Potato Gratin ジャガ芋のグラタン

French Fries with Garlic Flavor フライドポテトのガーリック風味

Inkanomezame (*Hokkaido* Potato) with Butter インカのめざめじゃがバター

Surf Clam Chowder ホッキ貝チャウダー

Beef Curry ビーフカレー

Ajillo of *Hokkaido* Whelk and Mushroom 北海道産つづ貝と茸のアヒージョ

Hokkaido Potato Cream Soup 北海道産ポテトのクリームスープ

Steamed Rice with Salmon from *Hokkaido* and Mushroom 季節の炊き込みごはん 北海道サケと茸の炊き込み御飯

Steamed Rice

Kitakurin Brand Rice from *Hokkaido* 白ご飯 北海道産きたくりん

Squid Dumpling いか焼売

"Le Temps" Style Crab Omelet ル・タン風かに玉

Pork Cutlet and Pasta with Meat Sauce 豚肩ロースのスパカツ

"Zangi" *Hokkaido*-Style Crispy Fried Chicken with Sweet Vinegar and *Yuzu* Citron 鶏肉の"ザンギ"甘酢風味柚子の香り

Miso Soup with *Hanasaki* Crab and King Crab 花咲ガニと蟹の"てっぽう汁"

Roasted Salmon Garnished with Stir-Fried Vegetables and *Miso* Sauce 鮭のチャンチャン焼き ル・タン風

Stone Oven Pizza with *Hokkaido* Rice Cake and Cheese 北海道のお餅とチーズの石窯焼きピッツァ

Linguine Marinara with Shrimp, Mushroom and Spinach リングイネ・小海老と茸とほうれん草のマリナーラ

Linguine Aglio Olio with Squid and *Kujo Negi* Leek リングイネ・烏賊と九条ねぎの"アーリオオーリオ"

Ramen in *Miso* Broth 味噌ラーメン

Roasted *Hokkaido* Beef with Apple and Onion Sauce 国産牛のローストビーフ りんごと北海道玉葱のソース (タイムリー)

Paella with Soft Boiled Eggs and Mozzarella Cheese 半熟卵と北海道産チーズで仕上げるパエリア (タイムリー)

(only Saturday s, Sundays, and holidays) ホタテ貝の雲丹風味のクリームグラタン(タイムリー、土日祝限定)

A Bowl of Rice with Salmon Roe and Salmon Flakes イクラと鮭フレークの親子丼 (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