

Le Temps Dinner Buffet
2017 September & October

~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

Simmered Chicken and Vegetables 筑前煮

Braised Egg Plant 茄子の煮浸し

Sesame Tofu 胡麻豆腐

Chilled Tofu 冷奴

Scattered Sushi with Seafood and Hokkaido 北海ちらし寿司

~COLD~

Assorted Salad ミックスサラダ

Makurazaki Bonito Carpaccio with Yuzu Citrus-Pepper Dressing 枕崎産ぶえん鯉のカルパッチョ ゆず胡椒風味

Root Vegetable Salad Tossed With Perilla Leaf 根菜の食感サラダ 青じそ風味

Marinated Mushrooms きのこのマリネ

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

Garlic-Herb Marinated Olives オリーブの地中海マリネ

Couscous Salad 南仏風クスクスのサラダ

Pickles a la maison ピクルス アラメゾン

Caesar Salad シーザーサラダ

Duck Breast with a Touch of Yuzu Citrus -Soy Sauce Served with Kujo Negi Leek 鴨と九条ネギ

Scallop Ceviche ホタテのセビーチェ

Marinated Persimmon and Turnip with Prosciutto 柿と蕪のマリネ 生ハム添え

~HOT~

Roasted Sweet Potato 蒸し焼き芋

French Fries フライドポテト

Steamed Pumpkin ホクホクかぼちゃ

Vegetable Minestrone 10種野菜 “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 Carrot Soup 人参のポターージュ

Seasoned Rice with Matsutake Mushrooms 季節の炊き込みごはん 松茸ごはん

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

Kurobuta Berkshire Pork Dumpling 黒豚焼売

Roast Pork with Sweet Potato and Chestnut ポークソテー 秋の収穫ソース

Roast Chicken Legs and Pumpkin with Honey-Mustard Sauce チキンと南瓜のロースト ハニーマスタード風味

Curry Samosa カレーサモサ

Matsutake Mushroom and Pike Conger Eel Beignet 松茸と鱧のベニエ

Autumn Lasagna with Eggplant 秋茄子のラザニア

Autumn Pizza with Mushrooms and Prosciutto 石釜焼きピッツァ

Spaghetti Puttanesca With Saury スパゲッティ 秋刀魚のブッタネスカ

Penne with Creamy spinach and Trout Salmon ペンネ・ほうれん草とトラウトサーモンのクリーム

Pepperoncino with Kujo Negi Leek and Mushrooms スパゲッティ 九条ねぎときのこのアーリオオーリオ

Potherb and Red Wine-Marinated Japanese Beef Roasted to Perfection ,Served with Onion Sauce and Wasabi(Japanese Horseradish) and Cream 香味野菜と赤ワインでマリネした 国産牛のローストビーフ 二種のソース (タイムリー)

Jumbo Soufflé 焼きたてスフレ (タイムリー)

Chicken Thigh Ballotine Simmered in Citrus -Bouillon シトラスブイヨンでボシェする鶏もも肉のパロディーヌ ソース アルピュフェラ (タイムリー)

Grilled Abalone with Parsley -Garlic Butter Burgundy style あわびの丸ごとロースト ブルゴーニュ風(タイムリー)

Steamed Snow Crab 蒸し上げ スワイガニ

* 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