

4月 Dinner buffet menu



プレゼンテーションサービス

ローストビーフカッティングサービス、千葉県産なのはなポークの鉄板焼き
千葉県産錦爽鶏のローストチキン、スペイン産生ハムスライスサービス

pasta(パスタ)

千葉県産浅利のボンゴレビアンコ

pizza(ピッツア)

ピッツァマルゲリータ

salad bar(サラダバー)

千葉県小谷流の野菜及び各地旬の野菜20種類以上

main dish(メインディッシュ)

牛肉のパイ包み焼き、錦爽鶏と筍のクリームグラタン

千葉県産マイワシの香草パン粉焼きマスタード風味

千葉県産季節の温野菜

hors d'oeuvre(オードブル)

キノコのキッシュロレーヌ、小魚の南蛮漬け、牛肉のリエット

ロディジャーノチーズ・クリームチーズ・ブルーチーズとドライフルーツ、ナッツ添え

鰹と新玉ねぎのマリネ

冷製鴨のロースト フルーツソース

千葉県産錦爽鶏のサラダチキン新玉ねぎのソース

rice&bread&noodle (ごはん&パン&麺)

小谷流ベーカリーのバケット・メランジェノワ・フォカッチャ

信州そば・ビーフカレー

八街産コシヒカリ(香の物)、千葉県産蛤の炊き込みご飯

赤だしの味噌汁山椒風味

soup(スープ)

新玉ねぎのオニオングラタンスープ

dessert (デザート)

各種季節のデザートケーキ8種類・焼き菓子4種類

季節のフルーツ盛り合わせ6種類・イタリアンジェラート2種類

Drink(ドリンク)

コーヒー・カフェラテ・カプチーノ・エスプレッソ・ティーバー各種

緑茶・小谷流の水・レモンライム水・ジャスミンティー

※仕入れ食材により、メニュー内容が変更となります。

