3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)

しらすと春キャベツのトマトパスタ

pizza(ピッツァ)

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
桜鯛のポワレ　フレッシュトマトのソース
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、鱈のトマトマリネ、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　ソースアグリュームフルーツ添え
千葉県産錦爽鶏のサラダチキン梅肉ソース（個食）

rice＆bread&noodle（ごはん＆パン＆麺）

小谷流ベーカリーのバッケット・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）、筍の炊き込みご飯
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。