

5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、千葉県産錦爽鶏の鉄板焼き
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)

牛肉のラグーパスタ

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)

魚介の白ワイン蒸しバジルソース、サウス特製ムサカ
鱈の野菜巻き フレッシュトマトとムースリーヌソース
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、稚鮎の南蛮漬け、トマトと桜鱈のピンチョス
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
水ナスとズッキーニのカポナータ

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
茶そば・ビーフカレー

八街産コシヒカリ（香の物）、国産浅利の炊き込みご飯
赤だしの味噌汁山椒風味

soup(スープ)

季節のポタージュスープ

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・ジャスマンティー

※仕入れ食材により、メニュー内容が変更となります。

