

7月 Dinner buffet menu (地中海ビュッフェ)



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、千葉県産房総ポークのヒレ肉鉄板焼き
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)

アラビアータ

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)

魚介の白ワイン蒸し、錦爽鶏と茸のグラタン

チキンのカチャトーラ

千葉県産季節の温野菜

hors d'oeuvre(オードブル)

トマトと生ハム・クリームチーズのピンチョス

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

千葉県産錦爽鶏のトマトソースかけ

エリンギとズッキーニの香草オイル焼き

タコとセロリ、パプリカのサラダ仕立て

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

パエリア・信州そば・ビーフカレー

八街産コシヒカリ・香の物

赤だしの味噌汁山椒風味

soup(スープ)

ガルビュール (田舎風野菜スープ)

dessert (デザート)

各種季節のデザートケーキ・焼き菓子

季節のフルーツ盛り合わせ・イタリアンジェラート

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。

