

## サウスブリーズ1~2月Dinner buffet menu

---

### プレゼンテーションサービス

牛ロースの鉄板ステーキ

千葉県産錦爽鶏のローストチキン

大根おろしソース、西洋わさび、BBQソース、赤ワインソース

南仏香草、フライドガーリック、沖縄、グランドの塩、ブラックペッパー、マスター

### 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、生ハムのクリームパスタ(日替わり)

bread(サンドイッチ)

クロックムッシュ

salad bar(サラダバー)

千葉県小谷流の野菜及び各地方の旬野菜など30種類

サラダ菜、トレビス、リーフレタス、レッドオニオン、コルニッショニピクルス

コーン、レッドキドニービーンズ、枝豆、パブリカ、赤カイワレ、サニーレタス、

サラタッピング(パリメザンチーズ、モッツアレラチーズ)房総卵入りポテトサラダ、ツナサラダ、オリーブ

カラフルトマト、トマトスライス、ルッコラ、サラダ(ほうれん草、キャロットラベ等

ドギーズアイランドオリジナルドレッシング(八街生姜、ブルーベリー、ピーナッツ)

フレンチドレッシング

サウザンアイランドドレッシング

和風ドレッシング

パレスミコ、オリーブオイル

フレーバーオイル2種、アップルビネガー、黒酢、タバスコ

### main dish(メインディッシュ)

千葉県産イノシシソーセージ入りポトフ

殻付牡蠣のカーカパトリック

千葉県産ポークのチーズ焼きパルサミコとママレードのソース

千葉県産鱸のソテー香草クリームソース

ワカサギのから揚げ(八街ピーナッツ塩)

千葉県産季節の温野菜

フライドポテト

### hors d'oeuvre(オードブル)

野菜のキッシュロレーヌ

蛸のガーリックマリネ

錦爽鶏むね肉と千葉県産葱のごま油風味

千葉県産イノシシのリエット

ロデジヤーノチーズ、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

カンパチの和風カルパッチョ

鰯の南蛮漬け

### rice&bread&noodle(ごはん&パン&麺)

小谷流ベーカリーのパケット

メランジェノア、フォカッチャ

皿うどん

ビーフカレー

八街産こしひかり(お漬物)

牡蠣と生姜の炊き込みご飯

佐倉の塩こうじ味噌汁

### soup(スープ)

オニオングラム(チーズメルバトースト添え)

### dessert(デザート)

小谷流の苺を使用した季節のデザートケーキ

5種類

焼き菓子4種類

小谷流の苺のムース、オレンジとマスカルポーネのムース

わらび餅黒糖ソース

季節のフルーツ(4種)

イタリアンジェラート(2種)

### 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

ジャスミンティー、レモンライム水

### 愛犬メニュー

鮪と野菜のトマト煮込み

鶏肉と冬野菜の煮込み

サツマイモのスープ

※仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。