

# サウスブリーズ3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、ゲランドの塩、ブラックペッパー、マスタード

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、コルニッションピクルス  
コーン、レッドキドニービーンズ、枝豆、パプリカ、赤カイワレ、サニーレタス、  
サラダトッピング(パルメザンチーズ、モッツアレラチーズ) 房総入りポテトサラダ、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、キャロットラペ等  
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

バルサミコ、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

殻付牡蠣のカークパトリック

千葉県産ポークのチーズ焼きバルサミコとママレードのソース

千葉県産鱈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

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バケット

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)

オニオンスープ(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。