

# サウスブリーズ6月Dinner buffet menu

## プレゼンテーションサービス

### 牛肉のローストビーフカッティングサービス

大根おろしソース、西洋わさび、BBQ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)

茄子とズッキーニのトマトソースパスタ(日替わり)

#### pizza(ピッツア)

マルゲリータ、ミックスピッツア(日替わり)

#### 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、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(ブルーベリー)

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)

千葉県産豚ロースのソテー シャリユキュトリー風

海鮮と季節野菜の焼き盛り バター醤油

サウス特製 エビのチリソース

冷製豚しゃぶ 二種のソース

千葉県産錦爽鶏のロースト

千葉県産季節の温野菜

ハッシュドビーフ

ミニハンバーグ

### hors d'oeuvre(オードブル)

野菜のキッシュロレーヌ

タイ風シーフードマリネ

サーモントルタル

錦爽鶏むね肉の棒棒鶏風

生ハムリエット

出汁巻き卵

ロデジャーノチーズ、カマンベールチーズ、ブルーチーズとドライフルーツ、ナッツ添え

### rice&bread&noodle(ごはん&パン&麺)

ビーフカレー

チキンライス スクランブルエッグ添え

バラチラシ寿司

八街産こしひかり(お漬物)

佐倉の塩こうじ味噌汁

### soup(スープ)

ヴィシソワーズ

### dessert(デザート)

5種類

焼き菓子4種類

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

焼き魚とトマトの煮込み

鶏肉と野菜の煮込み

にんじんのスープ

※仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。