

サウスブリーズ9月Dinner buffet menu

プレゼンテーションサービス

牛ロース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)

魚介のジェノベーゼ(日替わり)

pizza(ピッツァ)

マルゲリータ、ミックスピッツァ (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 (バルメザンチーズ、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

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、生姜、落花生)

イタリアンドレッシング

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)

国産鶏肉と旬菜の蒸し焼き チーズフォンデュ仕立て

丸鶏のロースト

鱸の香草パン粉焼き プロバンス風ソース

秋鮭とかぼちゃの味噌グラタン

豚肩ロースのロースト ローズマリーの香り

hors d'oeuvre(オードブル)

3種のキノコのキッシュ

秋茄子としめじのマリネ

イワシのエスカベッシュ

カツオのたたき

ドライフルーツと野菜のマチエドニア アップルビネガーソース

カンパチのカルパッチョ ユズドレッシング

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)

小谷流ベーカーリーのバケット

ビーフカレー

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)

かぼちゃのポタージュ

dessert (デザート)

自家製スイーツとケーキ (5種)

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

焼き魚と野菜のトマト煮込み

鶏肉と野菜の煮込み

さつまいものスープ

※仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。