

サウスブリーズ8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)

しらすのペペロンチーノ

pizza(ピッツア)

ミックスピッツア

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)

ローストポーク

ローストチキン

タンドリーチキン

ゴーヤと豚バラのチャンプル

千葉県産季節の温野菜

麻婆茄子

ミニハンバーグ

和風アクアパッツア

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

サーモンマリネ

棒棒鶏

ちらし寿司

生ハムリエット

カンパチのカルパッチョ 柑橘ドレッシング添え

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

讃岐うどん

soup(スープ)

グリーンピースの冷製ポタージュ

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。