

サウスブリーズ10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)

ツナとキノコ、秋茄子のトマトパスタ(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

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)

国産鶏もも肉のロティ 柚子マヨソース

丸鶏のロースト

メカジキのムニエル ブールノワゼットソース

豚肩ロースのジンジャーソース

千葉県産季節の温野菜

キノコとポークソーセージのグラタン

hors d'oeuvre(オードブル)

ラタトゥイユのキッシュ

季節野菜とベリーのマCHEDニア

季節野菜の自家製ピクルス

カツオのタタキ

生ハムリエット

国産鶏むね肉の低温調理 和風たまねぎソース

カンパチのカルパッチョ イタリアンソースで

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

soup(スープ)

さつまいものスープ

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。