サウスブリーズ11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)

国産鶏挽肉とごぼうの和風パスタ(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（パルメザンチーズ、モッツアレラチーズ）、マカロニサラダ、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　濃厚チーズソース

丸鶏のロースト

タラの照り焼き

豚肩ロースのオーブン焼き　トリュフ香るキノコソース

千葉県産季節の温野菜

サツマイモと国産鶏もも肉のグラタン

hors d'oeuvre(オードブル)

ラタトゥイユのキッシュ

蕪のブランマンジェ

カラフルトマトのカプレーゼ

季節野菜の自家製ピクルス

ビーフディップ

国産鶏むね肉の低温調理　和風たまねぎソース

ブリのカルパッチョ　レモンクリームソース

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）

パン各種

ビーフカレー

八街産こしひかり（お漬物）

soup(スープ)

さつまいものスープ

佐倉の塩こうじ味噌汁

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

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。