サウスブリーズ12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)

豚肉と白菜、春菊のペペロンチーノ(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）、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)

国産鶏もも肉のパン粉焼き

丸鶏のロースト

タラのブイヤベース

サウス特製　豚バラ肉のポトフ

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)

7種の野菜のキッシュ

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

海老とマグロ、アボカドのマリネ

国産鶏むね肉の低温調理　和風たまねぎソース

ブリのなめろう

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)

オニオンスープ

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

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。