



ビュッフェのご利用時間は、90分とさせていただきます。

大人 (中学生以上) ￥8,800 お子様 (小学生) ￥5,280

幼児 (4歳~6歳の未就学児) ￥4,400 乳児 (0歳~3歳) 無料

【前菜】

スペイン産ハモンセラノ生ハムとコールドミート盛り合わせ
シーフードマリネ セビーチェ風 / 千葉県産房総ポークの雲白肉
活メ真鯛の昆布締め カルパッチョ仕立て 八街産人参の和風ソース
国産チキン胸肉と色々野菜の冷製ラタトゥイユ
スモークサーモンのタルタル コンディメント添え
冷製鴨のロースト ソースアグリユーム フルーツ添え

【サラダ】

千葉県産野菜などを使用したサラダバー

【メイン】

千葉県産マッシュルームと春野菜、浅蜷のクリームドリア
ノルウェーサーモンのソテー 千葉県産野菜の甘酢餡かけ
白身魚のポワレ オマール海老のクリームソース
八街産野菜と大豆ミート入りボロネーズペンネパスタ
千葉県産房総ポークの黒酢入り酢豚 / 7種野菜のキッシュ

【スープ】

千葉県産マッシュルームとキノコのクリームスープ

【カレー】

レイクフォレスト特製ビーフカレー

【Pains & Rice & 麺類】

小谷流ベーカリーブレッド / 八街産コシヒカリと香の物
手巻き寿司(具材は12品をご提供) / 讃岐うどん

【ミートグリル】

千葉県産錦爽鶏モモ肉のローストチキン
低温調理した千葉県産房総ポークのロースト

【デザート】

季節のフルーツ プラッター盛り / ケーキ・焼き菓子など数種類
アイスクリーム2種 & トッピング数種

【フロマージュ バリエ】

フロマージュバリエ ドライフルーツ & ナッツ & クラッカー (ゴルゴンゾーラ・クリームチーズ・レッドチェダー)

【プレゼンテーション】

オージービーフサーロインのローストビーフ / 新ジャガイモのフリット ポンム・リヨネーズ
春キャベツとベーコンのシュークルート
帆立貝とブラックタイガーのグリル ガーリックバターソース添え

【KIDSコーナー】

春巻き / 若鶏のから揚げ / オムライス

【ワンちゃんコーナー】

ボイルチキンと人参のトマト煮 / 雑穀米とポークのヤギミルクリゾット
春キャベツ & サツマイモ / 冷製ワンちゃんパンプキンスープ

※食物アレルギーと食事制限があるお客様はお申し付けください。 ※食材の都合により変更させていただく場合がございます。

