



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  
真鯛のレモンマリネ    カルパッチョ仕立て  
3種のソテーキノコのキッシュ    ハーブクリーム添え  
千葉県産房総ポークと叩き胡瓜の香味中華漬け  
スモークサーモンとコンディメント  
国産チキンのよだれ鶏    四川風ピリ辛ダレ

#### 【サラダ】

千葉県産野菜などを使用したサラダバー

#### 【メイン】

白身魚のポワレ    ソースニューバーグ  
千葉県産房総ポークのロースト    梅クリームソース  
八街産ポテトとブロッコリー、生ハムのホワイトソースグラタン  
豚肉とえのき茸の炊き込みご飯    柚子こしょう風味  
名古屋コーチンのから揚げ    チキン南蛮仕立て  
夏野菜とシーフードのトマトソースパスタ  
丸ごとブラックタイガーと蛤のブイヤベース仕立て    ルイユ添え

#### 【スープ】

冷製焼きトウモロコシのクリームスープ  
千葉県野田市のお味噌を使った味噌汁

#### 【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 / ビーフひつまぶし  
3種類のミニ稲荷ずし / 手巻き寿司(具材は13品をご提供) / 冷やし中華

#### 【ミートグリル】

千葉県産錦爽鶏モモ肉のローストチキン  
真鯛のアクアパッツア    八街産落花生入りバジルソース添え

#### 【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 / 葛切り

#### 【フロマージュ バリエ】

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

#### 【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 / 乱切りポテトのフリット    トリュフ風味  
スナップエンドウとベーコンのガーリックバターソテー

#### 【キッズコーナー】

チキンナゲット / スマイルポテトフライ / ソース焼きそば

#### 【ワンちゃんコーナー】

千葉県産水郷赤鶏のボイルささみ / 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。

