

1~2月レイクフォレストDinner buffet menu

hors d'oeuvre(オードブル)

野菜のキッシュロレーヌ
ジャンボンブランと海老のサラダ
パーナ貝のトマトマリネ
スペイン産生ハムスライスルッコラ添え
チェダーチーズ、クリームチーズ、ブルーチーズとドライフルーツ、ナッツ添え
カンパチのスパイスカルパッチョ
鶏肉の和風ソース
サーモンのシーザーサラダ

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
サラダ菜、トレビス、リーフレタス、スイスチャード、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、フライドオニオン、クルトン) ツナサラダ
トマトスライス、わさび菜、キャロットラペ等
ドギーズアイランドオリジナルブルーベリードレッシング
ドギーズアイランドオリジナルピーナッツドレッシング
ドギーズアイランドオリジナルジンジャーどレッシング
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
フレイバーオイル2種、アップルビネガー、黒酢、タバスコ

pasta(パスタ)

牛肉のラグーパスタ

bread(サンドイッチ)

クロックムッシュ

main dish(メインディッシュ)

ローストビーフ

千葉県産錦爽鶏のローストチキン (じゃがいものピューレー添え)
大根おろしソース、西洋わさび、BBQソース、ビーフグレイビーソース
フライドガーリック、沖縄、ザラントの塩、ブラックペッパー、マスタード
ローストポークラタトゥイユ添え
旬の魚のポアレ、小松菜と八街人参添え
魚介のブイヤベース
シーフードグラタン
ビーフストロガノフ
季節の温野菜
フライドポテト

rice&bread&noodle (ごはん&パン)

小谷流ベーカリーのバケット
メランジェノア、フォカッチャ
ビーフカレー
八街産こしひかり (お漬物)
八街産ピーナッツの炊き込みご飯
佐倉の味噌汁

soup(スープ)

マッシュルームスープ

dessert (デザート)

各種季節のデザートケーキ
5種類

キャラメルムース苺添え

季節のフルーツ4種

ジェラート (2種)

Drink(ドリンク)

コーヒーマシーン

各種ティー、煎茶

ジャスミンティー、レモンライム水

愛犬メニュー

鮭としめじのオートミールヤギミルク煮
鶏肉と野菜のトマト雑炊
じゃがいものヤギミルク冷製スープ
ドックフード (キアオラ) 2種

ヤギミルク、野菜3種、ワンチャンサブリメント

※仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。