

# 5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  
鰹とアボガドのサラダ  
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  
サラダチキンタルタルソース季節野菜添え  
コブサラダ

## 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  
フレーバーオイル2種、アップルビネガー、黒酢、タバスコ

## pasta(パスタ)

ツナトマトとバジルのパスタ

## bread(サンドイッチ)

ブロッコリーとひき肉のオープンサンド

## 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、ゲランドの塩、ブラックペッパー、マスタード  
ローストポークラタトウイユ添え  
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  
卵とほうれん草ベーコンの野菜グラタン  
鶏肉と竹の子の和風煮込み  
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

杏仁豆腐

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、ワンチャンサプリメント

※仕入れの状況により内容が変わる場合がございます。