

6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
豚しゃぶのおろしポン酢
甘エビのカクテル
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
カンパチのカルパッチョ
サラダチキン
蛸のイタリアンコブサラダ

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ードレッシング
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)

小蛤入りボンゴレパスタ

bread(サンドイッチ)

トマトとチーズのブルスケッタ

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ゥイユ添え (塩、ガーリックソース)

メカジキのシチリア風

アクアパッツァ

ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ

鶏肉のカチャトラ風煮込み

茄子とトマトのグラタン

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)

トウモロコシの炊き込みご飯

佐倉の味噌汁

soup(スープ)

冷静 たまねぎのスープ

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。