

7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
ガーリックシュリンプ
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
フリフリチキン
イカとまぐろのポキ

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、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落花生ドレッシング
ドギーズアイランドオリジナル生姜ドレッシング
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
フレンチドレッシング、サウザンドドレッシング、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)

ボンゴレ

bread(サンドイッチ)

トマトとチーズのカナッペ

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）

麻婆豆腐

油淋鶏

広島産牡蛎と八街野菜のXO醬炒め
茄子とトマトときくらげの中華炒め

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）
カルフォルニアロール
佐倉の味噌汁

soup(スープ)

野菜スープ

dessert（デザート）

各種季節のデザートケーキ5種類
わらび餅、黒蜜
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。