

9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
豚バラ肉と茸のサラダ
甘エビのカクテル
サラダチキンマッシュルームソース
カンパチのスパイシーカルパッチョ
CHEDDAR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

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)

浅利としめじのスパイシースープペンネ

bread(サンドイッチ)

トマトとチーズのオープンサンド

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、ケランドの塩、ブラックペッパー、マスタード
ローストポーク (塩、ガーリックソース)
メカジキの香草パン粉焼き
ソーセージと地元野菜のポトフ
ラム肉のロースト マスタードソース
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
ボークカレー
八街産こしひかり (お漬物)
秋鮭と薩摩芋の炊き込みご飯
佐倉の味噌汁

soup(スープ)

クラムチャウダー

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

デトックスウォーター

愛犬メニュー

本日のわんちゃんごはん

本日のわんちゃんスープ

ドックフード (キアオラ) 2種

ヤギミルク,野菜2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。