8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
チキンとズッキーニのマリネ
カプレーゼ
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
豚バラ肉と八街野菜の柚子胡椒和え
スペイン産生ハムルッコラ添え
夏野菜の和風サラダ

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、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)

ナポリタン夏野菜添え

bread(サンドイッチ)

生ハムのオープンサンド

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ゥイユ添え（塩、ガーリックソース）
タンドリーチキン
鱸のレモンサルサ
茄子のラザニア
地鶏手羽先とじゃが芋の煮込み
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）
彩ちらし寿司
佐倉の味噌汁

soup(スープ)

ヴィシソワーズ

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
デトックスウォーター

愛犬メニュー

日替わりわんちゃんメニュー
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。