

10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
白身魚のマリネ
クリームチーズと南瓜のメスコラーレ
サラダチキンマロンソース
カンパチのカルパッチョ・ビネガーオイル
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

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)

キコリ風ペンネ・ボスカイオーラ

bread(サンドイッチ)

ベーコンと卵のサンドイッチ

main dish(メインディッシュ)

オースト産サーロインのローストビーフ
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（塩、ガーリックソース）
メカジキの香草焼き ケッカソース
ソーセージと地元野菜のトマトポトフ
ラム肉のパン粉焼き マスタードソース
かぼちゃのパングラタン
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）
五目炊き込みご飯
佐倉の味噌汁

soup(スープ)

パンプキンクラムチャウダー

dessert（デザート）

各種季節のデザートケーキ
5種類

コーヒーゼリー
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

鶏肉と野菜のトマト煮込み
フルーツヨーグルト

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。