12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
鴨のローストバルサミコソース
ムール貝のトマトマリネ
スペイン産生ハムスライスとパルマ産モルタデッラスライス～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
カンパチのスパイスカルパッチョ
サーモンのシーザーサラダ

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)

魚介のラグートマトクリームペンネ

bread(サンドイッチ)

ローストチキンと法蓮草のサンドイッチ

main dish(メインディッシュ)

オーストラリア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
ポシェ・ド・ローストポーク
旬の魚のポアレ、八街産野菜添え
魚介のブイヤベース
挽き肉とジャガイモのドリア

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）
八街産ピーナッツの炊き込みご飯
佐倉の味噌汁

soup(スープ)

マッシュルームスープ

dessert（デザート）

各種季節のデザートケーキ
5種類
キャラメルムース苺添え
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。