

❁❁ Lanka Cookery Class Menu ❁❁

December 2008

**Starter**

Marinated Sea Bass with Herb Salad & Pink Pepper Corn

フレッシュなスズキのマリネ、香草風味、赤胡椒添え

Salad of Roast Filet of Venison with Raspberry Vinaigrette

子鹿のフィレ肉のサラダ仕立て、木いちごの香り

Creamy Pumpkin Soup with Pumpkin Croquette

カボチャのポタージュスープと小さなカボチャのクロケット

Baked Stilton Cheese Souffle with Walnuts

クルミの入った温かいスティルトンチーズのスフレ

**Main Course**

Filet of Salmon with Saute Potato & Seasonal Vegetable

サーモンのグリル、タラゴン風味、芽キャベツ、

ポテトのバターソテー添え

Traditional Roast Beef with Yorkshire Pudding & Vegetables

ローストビーフ、ヨークシャープディングと温野菜添え

Filet of Cornfed Chicken with Mushroom en Croute

コーンフェドチキンとマッシュルームの詰め物のパイ包み焼き

Roast Partridge with Braised Lentils,

Bacon & Brussels Sprout (+£2.50)

山うずらのロースト、レンズ豆とベーコン、芽キャベツ添え (+£2.50)

Grilled Fresh Lobster with Basil & Tomato Sauce (+£3.00)

オマール海老のロースト、バジルとトマトのソース (+£3.00)

**Dessert**

Tart Tatin of Pear & Rosemary and Caramel Sauce

洋梨のタルトタタン、ローズマリー風味

Crape Orange Butter Sauce & Chocolate Ice Cream

Crape Suzette

クレープシュゼット、チョコレートアイスクリーム添え

Fruits Pound Cake with Mince Meat & Vanilla Ice Cream

ラム酒入りフルーツケーキ、クリスマスプディング風味

Chocolarte Fondant with Caramelized Almond

プラリネ風味の温かいチョコレートフォンダン