

❁❁ Lanka Cookery Class Menu ❁❁
July & August 2008

Starter

Terrine of Chicken with Summer Vegetables
チキンと野菜のテリーヌ仕立て、トマトのクーリー添え

Cold Potato & Leek Soup "Vicioises" & Rosemary Bread
冷たいポテトとリークのスープヴィシソワーズ自家製ブレッド添え

Escabeche of Sardine Filet with Herb Salad
白身魚のエスカベッシュ(揚げ魚のマリネ)、香草サラダ添え

Salad of Rare Roast Salmon "Nicoise Style"
サーモンのポアレ "たたき風" ニソワーズ仕立て

Fresh Pea & Parma Ham Risotto with Sage Tempura
生ハムと空豆のリゾット、トリュフ風味

Main Course

Escalope of Salmon Filet with Basil Beurre Blanc
サーモンのエスカロップ、ミディアム仕上げ、バジルとトマトのソース

Filet of Pork en Croute, Rosemary & Onion Sauce
豚フィレ肉のパイ包み焼き、パセリとローズマリーの香り

Grilled Fresh Lobster with Parsley & Garlic butter (+£3.00)
オマール海老のロースト、エスカルゴバター風味 (+£3.00)

Skate with Noisette Butter, Capers & Green Olive
エイのムニエル、ケッパーとオリーブの香り

Roast Duck Breast with Orange & Green Peppercorn Sauce
鴨胸肉のロースト、オレンジと緑胡椒のソース

Dessert

Mille-feuille of Fresh Strawberry with Vanilla Custard Cream
イチゴとさくさくパイのミルフィーユ仕立て

Fresh Strawberry Tart with Vanille Ice Cream
新鮮なイチゴのタルト、アイスクリーム添え

Praline Parfait with Chocolate Sauce & Almond Tuile
プラリネのパルフェ、チョコレートソース

Bavaroise of Coconut with Tropical Fruits
ココナッツのババロア、トロピカル風