ランカ料理教室

6月のメニュー

Starter

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

Squid Ink Risotto with Grilled Calamari
イカスミのリゾットとイカのグリル

Ballontine of Chicken with Green Asparagus
チキン胸肉のソーセジ仕立て、アスパラガス添え

Cold Potato& Leek Soup “Vicisoises”
冷たいポテトとリークのスープ　ヴィシソワーズ

Main Course

Grilled Lamb Cutlet with Grain Mustard　Saute Potato with Thyme & Garlic
子羊背肉のソテー、マスタード風味、
新じゃがのロースト添え

Loin of Tuna with Balsamico & Coriander Sauce Served with Braised Endaive
まぐろのレアーグリル、チコリの蒸し煮添え、
コリアンダー風味

Stuffed Pork Pane with Ham & Cheese “Cordon Bleu”
ポークフィレ肉のハム、
チーズ包み焼き“コルドンブルー”
自家製トマトソース

Escalope of Salmon Filet with Herb Butter Sauce
サーモンのエスカロップ、ミデイアム仕上げ、
香草風味のバターソース

Dessert

Earl Gray Creme Brulee with Coconut Tuiles
アールグレイクレームブルレ＆ココナッツのチュイル

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

Pear & Almond Crepes “William”
洋なしとアーモンドのクレープ、キャラメル風味

Chocolate & Orange Tart with Vanilla Ice Gream
オレンジ風味のチョコレートタルト、アイスクリーム添え