

🌸 ランカ料理教室 🌸

5月のメニュー

Starter

Salad of Duck Breast with Herb Dressing
鴨胸肉のサラダ仕立て、香草風味

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

Carpaccio of Tuna with Balsamico Dressing
ツナのカルパッチョ、バルサミコ風味

Salade de Steak Tartare au Caper
牛フィレ肉のタルタル、ケーパー風味

Main Course

Filet of Pork en Croute, Sage & Onion Sauce
豚フィレ肉のパイ包み焼き、パセリとセージの香り

Ravioli of Seafood with Basil Butter Sauce
海の幸のラヴィオリ仕立て、バジル風味

Steamed Sea Bas Filet with White Wine Sauce
スズキの詰め物、白ワインソース添え

Roast Cornfed Chicken with Rosemary Souse
ローストコンフェードチキン、ローズマリー風味

Dessert

Grapefruit Souffle
温かいグレープフルーツのスフレ

Baked Lemon Tart with Raspberry Sauce
レモンタルト、木いちごのソース添え

Caramelized Banana in Filo Pastry
バナナのキャラメルロースト、フィロー包み

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