

 **Lanka Cookery Class Menu**   
**November 2008**

**Starter**

Salad of Chicken Liver, Poached Egg & Crispy Bacon  
ポーチドエッグとチキンレバーの温かいサラダ仕立て、香草風味

Plum Tomato Soup with Deep Fried Mozzarella  
プラムトマトのスープとモッツアレラチーズのフィロー包み揚げ

Carpaccio of Lamb with Grilled Provencal Vegetable  
子羊背肉のマリネカルパッチョ風、グリル野菜添え、バシル風味

Galette of Creamy Pumpkin, Onion with Sage  
クリーミーなカボチャとオニオンの温かいガレット、セージ風味

**Main Course**

Filet of Salmon with Creamy Potato & Red Wine Sauce  
サーモンのロースト、クリームポテト添え、ブルゴーニュ風

Stuffed Sea Bream with Julienne Vegetable & Risotto of Moules  
鯛と野菜の詰め物の蒸し煮、ムール貝のリゾット添え

Braised Belly Pork with Choux Croute & Filet of Pork  
豚バラ肉とキャベツの煮込み、ポークフィレ肉のソテー添え

Roast Duck Breast with Orange & Green Peppercorn Sauce  
鴨胸肉のソテー、オレンジと緑胡椒の香り、フォンダンポテト添え

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)

**Dessert**

Pear & Rosemary Tart Tatin with Vanilla Ice Cream  
洋梨のタルトタタン、ローズマリー風味

Cream Cheese Mousse with Figs Compote  
クリームチーズのムース、いちじくの赤ワイン煮添え

Chocolate Fondant with Caramelized Almond  
プラリネ入り温かいチョコレートフォンダン、木いちごの香り

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