

❁❁ Lanka Cookery Class Menu ❁❁

April 2009

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

Grilled Sardine with Spicy Couscous & Crispy Vegetables

さばのトマトソース煮、バジル風味、クスクス添え

Fresh Peas & Parma Ham Risotto with Okura Tempura

グリーンピースと生ハムのリゾット、オクラのフライ添え

Tartar of Tuna with Avocado Salad & Grilled Pave

ツナのタルタル仕立てとアヴォカドサラダ、グリルパン添え

Main Course

Filet of Salmon with Ragout of Spring Vegetables

サーモンのレアークと春野菜のラグー、香草風味

Filet of Skate with caper & Green Olive

えいフィレのムニエル、ケーパーとオリーブ添え

Duck Breast with Orange & Green Peppercorn Sauce

鴨胸肉のステーキ、オレンジと緑胡椒のソース

Roast Loin of Pork with Honey & Mustard

豚バラ肉のじっくりロースト、マスタード風味

Dessert

Mille Feuille of Strawberry and Vanila Ice Cream

イチゴのミルフィーユ、ヴァニラアイスクリーム添え

Passion Fruits Souffle with Coconut Tuiles

パッションフルーツのスフレ、ココナッツのビスケット添え

Rum Baba (Brioche) with Anglaise Sauce

ラム酒風味のサヴァラン、アングリーズソース添え

Cheese Plate with Apple Salad & Chive Cream

季節のチーズ、リンゴのサラダとチャイブのクリーム添え