

❁❁ Lanka Cookery Class Menu ❁❁

February 2009

Starter

Grilled Sardine with Spicy Couscous & Crispy Vegetables
イワシのグリル香草風味、スパイシーなクスクス添え

Grilled Goat Cheese with Herb Salad & Walnut
山羊のチーズの温製サラダ、タイムとオリーブ油の香り

Creamy Corn Soup with Stuffed Fried Bread
コーンのポタージュスープにコーンとベーコンのピロシキを添えて

Chicken, Mushrooms in Puff Pastry & Madeira Wine Sauce
チキンときのこのパイ包み焼き、マデーラワインの香り

Main Course

Rare Grilled Tuna with Braised Endaive & Criander Sauce
まぐろのレアグリル、アンデীব添え、コリアンダーの香り

Panache of Fish with Basil Butter Sauce & Homemade Pasta
その日のお魚の取り合わせ、バジルの香り、自家製パスタ添え

Roast Best End of Lamb with Parsley, Garlic & Mustard
子羊背肉のロースト、パセリ、ガーリック&マスタード風味

Loin of Pork, with Roasted Vegetables,
Caper & Rosemary
豚ロース肉と野菜のロースト、ケーパーとローズマリーのソース

Filet of Beef with Mushroom Mousse en
Croute "Wellington" (+£3.00)
牛フィレ肉とキノコのパイ包み焼き "ウエリントン" (+£3.00)

Dessert

Mille-Feuille of Pear with Chocolate Sauce
洋梨とカスタードのミルフィーユ仕立て、チョコレートソース添え

Spicy Carrot Cake with Caramel Sauce
スパイシーなキャロットケーキ、アイスクリーム添え、
キャラメル風味

Brioche & Butter & Red Berries
自家製ブリオッシュのカスタード焼き、木いちご添え

Cheese Plate with Apple Salad & Chive Cream
チーズの一皿、リンゴのサラダとチャイブのクリーム添え