

❁❁ Lanka Cookery Class Menu ❁❁

January 2009

**Starter**

Marinated Salmon with Avocado Cocktail & Herb Salad  
フレッシュなサーモンのマリネ、香草風味、アヴォカド添え

Salad of Duck Breast & Chicken Liver Mousse  
with Fig Comport

鴨胸肉のソテーとチキンレバーの  
ムース、イチジクの赤ワイン煮添え

Creamy Pumpkin Soup with Pumpkin Croquette  
カボチャのポタージュスープと小さなカボチャのクロケット

Mille-Feuille of Prawns with Sesame Filo & Curry Sauce  
エビと胡麻風味のフィローのミルフィーユ、ほうれん草添え

**Main Course**

Stuffed Sea Bream with Julienne of Vegetable & Wild Rice  
鯛の野菜の詰め物、ベルモットソース、ワイルドライス添え

Panache of Fish with Bouillabaisse Sauce  
その日のお魚の蒸し煮、ブイヤベースソース、アニス風味

Roast Best End of Lamb with Parsley, Garlic & Mustard  
子羊背肉のロースト、パセリ風味、ポテトのグラタン添え

Slow Baked Belly Pork with  
Potato Mousse & Sage Tempura  
豚バラ肉のじっくりロースト、ポテトのムースとセージのフライ添え

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 "ウェリントン" (+£3.00)

**Dessert**

Fresh Raspberry Tart with Vanilla Ice Cream  
木いちごとババロアのタルト、ヴァニラアイスクリーム添え

Spicy Carrot Cake with Caramel Sauce  
スパイシーなキャロットケーキ、キャラメル風味

Pear Tart Tatin with Rosemary  
洋梨とローズマリーのタルトタタン仕立て

Hot Grape Fruits Souffle  
温かいグレープフルーツのスフレ