

❁❁ Lanka Cookery Class Menu ❁❁

June 2009

**Starter**

Carpaccio of Beef Filet with Crispy Caser Salad  
牛フィレ肉のカルパッチョとシーザーサラダ、ガーリック風味

Marinated Salmon with Herb Salad on Homemade Pan Cake  
自家製ブリニに乗ったサーモンのマリネと  
香草サラダ、クリームチーズ

Chilled Water Cress Soup with Vegetable Sticks & Dipping  
冷たいポテトとクレソンのスープ、野菜のスティック添え

Mille Feuille of Asparagus & Poached Egg with  
Hollandaise Sauce  
アスパラガスとポーチドエッグのミルフィーユ仕立、タラゴン風味

**Main Course**

Stuffed Corn fed Chicken with  
Rosemary & Mushroom Risotto  
若鶏の詰め物ローズマリー風味、ポルチーニ茸のリゾット添え

Steamed Sea Bass with Grilled Vegetables &  
Oven Dried Tomato  
軽く蒸したスズキ、野菜のグリルとトマト添え、ラザニア仕立て

Gratin of Loin of Pork with Aubergine,  
Courgette & Swiss Cheese  
ポークロース肉とナスとズッキーニのグラタン風、トマトソース添え

Roast Filet of Cod with Ratatouille & Deep Fried Squid  
鱈の厚切りローストとラタトゥイユ、イカのフライ添え

**Dessert**

Rice & Orange Pudding with Caramel Sauce  
柔らかく煮たお米のプリン仕立て、オレンジ風味

Terrine of Nougat Glace with Mango Coulis  
冷製ヌガー、カンヌ風、マンゴのクーリー添え

Mille-Feuille of Strawberries with Vanilla Ice Cream  
イチゴとさくさくパイのミルフィーユ仕立て

Caramelized Banana in Filo Pastry & Chocolate Sauce  
バナナとキャラメルのフィロー包み焼き、チョコレートソース添え