

❁❁ Lanka Cookery Class Menu ❁❁
March 2009

Starter

Terrine of Ratatouille with Marinated Salmon
ラタトイユのテリーヌ仕立てとサーモンのマリネ、バジルの香り

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

Savoy Cabbage & Roquefort Cheese Soup
ロックフォールチーズとサヴォイキャベツのクリームスープ

Carpaccio of Beef with Caser Salad & Grilled Pave
ビーフフィレ肉のカルパチオとシーザーサラダ、グリルパン添え

Main Course

Filet of Cod with Haricot Blanc Beans & Spicy Salami Sausage
鱈のソテーと白インゲン豆、チョリソーソーセージ添え

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

Filet of Pork en Croute, Cream of Pea & Madeira Jus
ポークフィレ肉のパイ包み焼き、青豆のピューレとマデイラソース

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

Dessert

Fresh Raspberry Sable with Vanilla Ice Cream
木いちごのサブレ、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

Rum Baba(Brioche)with Anglaise Sauce
ラム酒風味のサヴァラン、アングレーズソース添え

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