

❁❁ Lanka Cookery Class Menu ❁❁
May 2009

Starter

Salad of Artichoke, Poached Egg & Smoked Salmon
アーティチョークのサラダ、ポーチドエッグとスモークサーモン添え

Rice & Mozzarella Croquette with Fresh Tomato Sauce
モッツアレラチーズとリゾットのクロケット、
フレッシュトマトソース

Ravioli of White Crab Meat with Chive Butter Sauce
カニの爪肉のラヴィオリ、チャイヴバターソース、赤胡椒添え

Rillettes of Pork with Green Pepper Corns & Herb Salad
豚肉のリエット仕立て“昔風”、パンのグリルを添えて

Main Course

Filet of Salmon with Ratatouille en Papillote
サーモンとラタトウイユの紙包み焼き、バジル風味

Filet of Sea Bass with White Wine Sauce & Fresh Pasta
すずきの詰め物の白ワイン蒸し、自家製パスタ添え

Fricassee of Chicken with Tarragon & Seasonal Vegetables
チキンのフリカッセ、タラゴン風味、春野菜添え

Confit of Duck with Braised Cabbage & Lyonnais Potato
鴨のコンフィ、キャベツのブレゼとリヨネーズポテト

Dessert

Mille Feuille of Chocolate Mousse & Mix Berries
チョコレートムースのミルフィーユ仕立て、木いちご添え

Apple Tart Tatin with Rosemary & Vanilla Ice Cream
リンゴのタルトタタン、ローズマリー風味

Exotic Fruits Soup with Mango Sorbet
エキゾチックなフルーツスープ、マンゴのソルベ添え

Profiteroles with Pralin Custard & Chocolate Sauce
アーモンド風味のシュークリームとチョコレートソース