

❁❁ Lanka Cookery Class Menu ❁❁
November 2009

Starter

Creamy Pumpkin Pie with Herb Salad
温かいカボチャのガレット、香草サラダ添え

Sea Bass & Scallop Tartar with Homemade Blinis
すずきとホタテのタルタル仕立て、自家製ブリニ添え

Salad of Duck Breast with Red Berry Vinaigrette
鴨の胸肉のサラダ仕立て、木いちごのソース

Stilton Cheese and Walnuts Souffle
スティルトンチーズとくるみの温かいスフレ

Main Course

Filet of Beef & Mushroom en Croute "Wellington" (+£3.00)
牛フィレ肉のパイ包み焼き、“ウエリントン” (+£3.00)

Roast Partridge with Game Pate & Braised Red Cabbage
山ウズラ (パートリッジ) とジビエのパイ、赤キャベツ添え

Escalope of Salmon with Basil Butter Sauce
サーモンのエスカロップ、ミディアム仕立て、バジル風味

Roast Loin of Pork with Seasonal Vegetables
ポーク背肉のロースト、季節野菜とヨークシャープディング添え

Panache of Seafood "Bonne Femme"
海の幸の取り合わせグラタン仕立て、ボンヌ・ファム風

Dessert

Cream Cheese Mousse with Fig Comport
クリームチーズのムースとイチジクの赤ワイン煮込み

Chocolate Fondant with Caramelized Almonds
プラリネの入ったチョコレートフォンダン

Rum Baba (savalin) 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

Green Tea Bavaroise with Red berries
抹茶のバヴァロア、赤い果実のサラダ添え