

❁❁ Lanka Cookery Class Menu ❁❁

October 2009

Starter

Carpaccio of Lamb, Feta Cheese & Pine Nuts
with Red Pepper Sauce

子羊のカルパチョ仕立て、フェタチーズ添え、赤ピーマン風味

Soup of Cabbage & Rocqfort Cheese & Garlic Crouton
ブルーチーズとちりめんキャベツのスープ、ガーリックトースト添え

Fried Prawn with Courgette & Crispy Vegetable,
Basil Butter Sauce

コジェットを纏ったエビのソテー、カリカリ野菜添えバジル風味

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

Main Course

Pot au Four of Chicken, Bacon & Brioche Dumpling

チキンとベーコンのポトフ仕立て、ブリオッシュのダンプリング添え

Rare Baked Salmon with Red Wine Jus & Creamy Potato

サーモンのレアベーク、ブルギニオン風、ポテトのムース添え

Braised Lamb with Seasonal Vegetables & Fresh Pasta

子羊と野菜のクリーム煮、自家製パスタ添え、アイリッシュ風

Sea Bass with Vegetables in Puff Pastry & Choron Sauce

スズキと野菜のパイ包み焼き、古典風、ショロンソース添え

Dessert

Pumpkin Crème Brulee with Crispy Almond Stick

カボチャのクレームブルレ、アーモンドのさくさくパイ添え

Gratin of Fresh Fruits with Chocolate Biscuit

フルーツとチョコレートスポンジのグラタン仕立て

Rhubarb and Vanilla Souffle

ルバーブの温かいスフレ、バニラ風味

Croissant & Butter Pudding Glazed with Apricot Jam

クロワッサンのカスタード焼き、アプrikott風味