

🌸 ランカ料理教室 🌸
9月のメニュー

Starter

Tartar of Scottish Beef with Crispy Garlic Bread
新鮮なビーフのタルタル仕立て、ケーパー風味

Souffle of Swiss Cheese & Deep Fried Brie with Herb Salad
スイスチーズのスフレとブリーチーズのフライ、香草サラダ添え

Smoked Haddock with Poached Egg & Hollandaise Sauce
スモークドハドックとポーチドエッグの温かいサラダ

Ravioli of Wild Mushrooms with Pan-fried Rocket Leaves
マッシュルームのラヴィオリとロケット菜、マデラワイン風味

Main Course

Roast Cornfed Chicken with Rosemary &
Braised Savoy Cabbage
コーンフェドチキンのロースト、ローズマリー風味、
サヴォイキャベツ添え

Rare Baked Salmon with Red Wine Jus & Creamy Potato
ブルギニオン風サーモンのレアーク、クリーミーポテト添え

Lamb Cutlets with Tarragon Cream Sauce &
Fondant Potatoes
子羊背肉のステーキ、タラゴン風味のクリームソース、
フォンダンポテト添え

Grilled Fresh Lobster with Tomato & Basil Butter (+£3.00)
活オマール海老のポアレ、バジルバターソース、
赤胡椒風味 (+£3.00)

Dessert

Gateau Chocolate with Vanilla Ice Cream &
Raspberry Sauce
ガトーショコラとヴァニラアイスクリーム、木いちごの香り

Crape with Orange Sauce & Chocolate Ice Cream
エキゾチックなフルーツスープ、マンゴのソルベ添え

Baked Hazelnut Tart with Coffee Anglaise Sauce
温かいヘーゼルナッツのパイ、コーヒー風味のソース

Croissant & Butter Pudding Glazed with Apricot Jam
クロワッサンのカスタード焼き、アプリコット風味