



G7 広島サミットにおけるおもてなし(食事) 2日目 ワーキング・ランチ メニュー

◆日時:5月20日(土)12時10分から約80分間

◆会場:グランドプリンスホテル広島

八 寸 海老黄身寿司 的射穴子 鯛の子落雁
油目南蛮漬 茗荷酢漬 一寸豆
山独活と烏賊の木の芽和え
衣かつぎ雲丹焼き大徳寺納豆射込
向 付 明石鯛昆布メ 伊勢海老
山葵 黄にら 独活・人参



煮 物 椀 長崎産甘鯛と山菜の新茶仕立て
甘鯛 錦糸玉子 落 白ずいき 蕨 茶葉 花柚子
焼 物 まな鯉唐墨粉焼き 緑酢 冬菇椎茸



強 肴 近江牛桜焼き 鶯あん パプリカ味噌 花穂紫蘇
御 飯 手毬寿司六種
鯛 鮪 こはだ 穴子 烏賊 スモークサーモン
止 椀 合わせ味噌仕立て 揚げ蓮根 辛子



水 物 抹茶パフェ 抹茶アイスクリーム
小豆 白玉 カステラ



梅 酒 Sakura Selected Cask Aging / SAKURAO DISTILLERY(廿日市市)

白 ワイン L'Orient 甲州 Vigne de Nakagawa 2021 / 白百合醸造(山梨県甲州市)

日 本 酒 純米大吟醸 35 賀茂金秀 / 金光酒造(東広島市)