

## 麻生総理主催晩餐会

### 芽吹きの春

- 新緑と花の高原 -

---

アスパラと毛蟹のシャルロット 春の高原仕立て

### 瞬間の夏

- 青い空とさわやかな風 -

---

キンキのうろこ焼き

北海道コキヤージュのキャベツ包みと雲丹をのせて

北海道のモッツアレラを使ったカプレーゼと

ボタンエビの生ハム焼きを添えて

### 恵みの秋

- 実りの大地 -

---

知床峠のシンプルなグリエ

インカの目覚めのキャッシュと富良野オニオンのクリーム

山わさびのソースと共に

### 極寒の冬

- 白の風景と灯の明かり -

---

ホワイトチョコレートのパルフェ 落のオレンジコンフィート

リュパブのパートフィロ包みと一緒に

北海道小麦を使ったパン パター

コーヒー

### 晩餐会ドリンクメニュー

アペリティフ

---

MIZUBASHO PURE

白ワイン

---

ルーウィンアートシリーズシャルドネ2003

赤ワイン

---

モスウッドカベルネ・ソーヴィニヨン2000