



■ 5月26日(木曜日) ワーキング・ディナー 概要

- ・実施日時: 2016年5月26日(木曜日) 20時から21時40分
- ・実施会場: 志摩観光ホテル・ザ・クラシック1階「ラ・メール ザ クラシック」
- ・出席者: G7首脳、欧州理事会議長, 欧州委員会委員長

[メニュー]

海の幸 トマトの魅力をさまざまな形で

伊勢海老クリームスープ カプチーノ仕立て

鮑のポワレ あおさ香る鮑のソース

伊勢海老ソテー ポルト酒ソース 米澤モチ麦のリゾットとともに

伊勢茶の香りをまとわせた松阪牛フィレ肉
宮川育ちのワサビを添えて

ミルクチョコレートと柑橘のマリアージュ

コーヒー、紅茶 またはエスプレッソ



- ・乾杯酒 半蔵 純米大吟醸 / 大田酒造(三重県 伊賀)
- ・白ワイン ヴィラデスト ヴィニユロンズ リザーヴ シヤルドネ 2014/ ヴィラデストワイナリー(長野県)
- ・食中酒 瀧自慢 辛口純米 滝水流(はやせ)純米酒 / 瀧自慢酒造(三重県 名張)
- ・赤ワイン シャトー・メルシャン 椀子(マリコ) ヴィンヤード オムニス 2012 / メルシャン(長野県)
- ・デザートワイン 登美ノーブルドール1990 / サントリー山梨ワイナリー(山梨県)

[伊勢志摩サミット日本ワイン選考委員会](#)

[サミットで提供された飲料](#)

[主な食材の産地](#)