



■ 5月27日(金曜日) ワーキング・ランチ 概要

- ・実施日時: 2016年5月27日(金曜日) 11時50分から13時23分
- ・実施会場: 志摩観光ホテル・ザ・クラシック地下2階「真珠の間」
- ・出席者: G7首脳、欧州理事会議長、欧州委員会委員長、アウトリーチ会合に参加する国・機関の出席首脳

[メニュー]

(上段に)

口 取 り 鱸チーズ焼き 鰻巻き玉子 枝豆焼き糝薯 蓬麩田楽
蛸柔らか煮 赤茹蕪ピリ辛煮 蛤生姜煮 空豆蜜煮
丸十蜜煮 パプリカトマト酢浸し 酢蓮根

焚 合 せ 海老椎茸 楓冬瓜 桜扇貝吉野煮 蝶南京
鯛の子 オクラ

揚 げ 物 鮑唐揚げ 雲丹磯辺揚げ 鱈梅紫蘇揚げ
玉蜀黍と隠元 蟹パン



(下段に)

肉 料 理 伊勢鶏もも肉塩麴焼き
青唐 占地茸 貝割れ菜 黄プチトマト レモンドレッシング
松阪牛ローストビーフ冷製
焼き茄子 赤プチトマト わさび菜 大蒜チップ 胡麻ポン酢たれ
玉城豚ロース山椒焼き
蓮芋 アンディーブ 紫蘇ドレッシング

【別盛り】

にぎり寿司 煮穴子 鯛 鰻 鮪とろ
車海老 紅鮭燻製
生姜甘酢漬け 土佐醤油



御 椀 赤だし
浅蜷 三つ葉 粉山椒

水 菓 子 メロン 巨峰 西瓜 ミント

和 菓 子 落雁 煎茶



- ・乾杯酒 瀧自慢 純米大吟醸 / 瀧自慢酒造(三重県 名張)
- ・乾杯茶 RIICHI premium (ロイヤルブルーティー・ジャパン)
- ・白ワイン 甲州ドライ2015 / シャトー酒折ワイナリー(山梨県)
- ・食中酒 而今 純米吟醸 山田錦 / 木屋正酒造(三重県 名張)
- ・赤ワイン 朝日町マイスター セレクション バレルセレクション赤 2013/ 朝日町ワイン(山形県)

・[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](#)