

THE BANQUET HOSTED BY
PRIME MINISTER OF JAPAN



YOKOHAMA ROYAL PARK HOTEL, JAPAN

AUGUST 29, 2019

THE FIRST YEAR OF REIWA

Message from Menu Director

熊谷 喜八

Mr. KUMAGAI Kihachi



私は若い頃にセネガルとモロッコで4年間過ごし、見る物、聞く物、味わう物、全て初めての貴重な経験をさせていただきました。今宵、再びアフリカをはじめ各国の皆様へ日本の料理を提供できることを大変光栄に存じます。

本日は東北地方の旬の食材を中心に、夏らしく爽やかな和のテイストの料理をご用意いたしました。また、料理に合わせた風味豊かな日本酒や日本産ワインは、皆様に新たな発見をお届けいたします。今宵のお食事が、自国に戻られた後も、日本人の精神や友愛を思い出す糧になれば心から嬉しく存じます。

When I was young, I spent four years in Senegal and Morocco. Everything I saw, heard, and tasted there was new and that was valuable experience for my life. Tonight, I am honoured to be able to offer Japanese cuisine to guests from Africa and all over the world once again.

Our menu makes full use of seasonal ingredients from Tohoku region. We hope the dishes will bring you refreshing summer breeze with new discoveries by pairing with Japanese sake and wines. We would be truly pleased if the dinner becomes a cue for reminding Japanese spirit and our friendship, even after returning to your home.

J'ai passé quatre ans au Sénégal et au Maroc dans ma jeunesse et c'était alors j'ai eu ma première expérience enrichissante de voir, d'entendre et de goûter l'Afrique. Ce soir, je suis encore très honoré de proposer à tous les invités africains et du monde entier, la cuisine japonaise, des plats rafraîchissants estivaux, à base d'ingrédients saisonniers de la région de Tohoku.

J'espère que les bons sakés et les vins savoureux du Japon qui se marient bien avec la cuisine vous apporteront de nouvelles découvertes. Nous tous concernés à ce banquet serons heureux si ce dîner vous rappellerez l'esprit japonais et nos amitiés même après le retour à votre pays.

Menu

ウェルカムドリンク (Welcome Drink)

「大七」生酏梅酒<極上品>(大七酒造・福島)

奥会津金山天然水(スティル・スパークリング)(福島)

オレンジジュース, アップルジュース, グレープフルーツジュース

“Daishichi” Kimoto Umeshu Gokujo-hin (Daishichi Sake Brewery, Fukushima)

Okuaizu Kaneyama Still /Sparkling Water (Fukushima)

Orange Juice, Apple Juice, Grapefruit Juice

乾杯酒 (Toast Drink)

「人気ー」あわ酒スパークリング 純米大吟醸(人気酒造・福島)

“Ninkiichi” Awasake Sparkling Junmai-daiginjo (Ninki Sake Brewery, Fukushima)

前菜: 通常・ハラールメニュー (Appetizer/ Hors-d'oeuvre: Basic and Halal Menu)

三陸鮑と焼パプリカ、三陸若布のテリーヌ

Terrine of Sanriku abalone, seaweed, and grilled paprika

Terrine d'abalone et l'algue marine de Sanriku avec paprika grillé



～食材(Ingredients)～

鮑(宮城), 若布(宮城)

Abalone (Miyagi), Seaweed (Miyagi)

Abalone (Miyagi), Algue (Miyagi)

～ハラール対応(Halal)～

日本酒を使用せず, 時間をかけてゆっくり蒸し上げました

Steamed slowly over time without using Sake

Cuit lentement à la vapeur, sans utiliser de saké

～日本酒 (Sake) /日本産ワイン (Wine)～

日本酒:「宮寒梅」純米吟醸 45%(寒梅酒造・宮城)

10度前後でご提供

“Miyakanbai” Junmai-ginjo 45%

(Kanbai Sake Brewery, Miyagi)

Served at around 10 degrees Celsius

Servi à température d'environ 10 degrés°C

白ワイン: シャトータケダ シャルドネ 2009(山形)

White Wine: Château Takeda

Chardonnay 2009 (Yamagata)

～酒器 (Cup for Sake)～

明石大作成酒器

Cup made by Hiroki Akashi

Coupe créée par Hiroki AKASHI

前菜: ベジタリアンメニュー (Appetizer/Hors-d'oeuvre: Vegetarian Menu)

枝豆と万願寺唐辛子の湯葉包み焼き, 黒ニンニクタップナード添え

Green beans and Manganji green pepper wrapped in tofu skin with black garlic tapenade

Sojas verts et piment vert de Manganji enveloppés de caillé du lait du soja avec tapenade à l'ail noir



～食材(Ingredients)～

枝豆(新潟), 万願寺唐辛子(京都), 黒ニンニク(青森)
*Green beans (Niigata), Manganji green pepper (Kyoto),
Black garlic (Aomori)*

*Soja vert Edamame (Niigata), Piment vert Manganji (Kyoto),
Ail noir (Aomori)*

～日本酒 (Sake) /日本産ワイン (Wine) ～

通常メニューと同じドリンクを準備しました

Same drink as standard menu

Nous avons préparé la même boisson que le menu régulier

スープ: 通常・ハラール・ベジタリアンメニュー共通 (Soup/Soupe: Basic, Halal, Vegetarian Menu)

玉ねぎの冷たいヴィシソワーズ, 黒豆茶のゼリー添え

Cold onion vichyssoise with black bean tea jelly

Vichyssoise à l'oignon accompagnée de gelée du thé d'haricots noirs



～食材(Ingredients)～

新玉ねぎ(福島, 宮城)

Season-fresh onion (Fukushima, Miyagi)

Oignon nouveau (Fukushima, Miyagi)

～ハラール対応(Halal)～

昆布だしを使用し, ココナッツミルクと豆乳で味を調えました

*Seasoned with coconut milk and soymilk adding kelp broth
Avec le fond de l'algue assaisonné avec du lait de coco et de soja*

～日本酒 (Sake) /日本産ワイン (Wine) ～

日本酒:「玉川」純米吟醸 Ice Breaker (木下酒造・京都)
ロックでご提供

“Tamagawa” Junmai-ginjo Ice Breaker

(Kinoshita Sake Brewery, Kyoto)

Served on ice

Servi sur glace

白ワイン: シャトータケダ シャルドネ 2009(山形)

White Wine: Château Takeda

Chardonnay 2009 (Yamagata)

メイン: 通常・ハラールメニュー (Main Dish/ Premier Plat Principal: Basic and Halal Menu)

常磐産すずきの軽いスモークのポワレ, 青柚子風味トマトソース

Lightly smoked poêlé of Japanese sea perch with Yuzu green citrus flavoured tomato sauce

Filet de perche japonaise fumée, poêlé à la sauce tomate saveur de citron vert Yuzu



～食材(Ingredients)～

すずき(福島), 枝豆(福島, 宮城), 青柚子(高知)
*Japanese sea perch (Fukushima),
Green beans (Fukushima, Miyagi),
Yuzu green citrus (Kochi)
Perche japonaise (Fukushima),
Soja vert Edamame (Fukushima, Miyagi)
Yuzu citron vert (Kochi)*

～ハラール対応(Halal)～

ハラール対応のリンゴ酢を使用しました
*Used apple vinegar corresponding to Halal
Utilisé du vinaigre de cidre Halal*

～日本酒 (Sake) /日本産ワイン (Wine) ～

「あさ開」特別純米酒 南部流 きもと造り(あさ開・岩手)
室温でご提供

“Asabiraki” Tokubetsu-junmai-shu Namburyu Kimotozukuri

(Asabiraki Sake Brewery, Iwate)

Served at room temperature

Servi à la température ambiante

白ワイン: シャトータケダ シャルドネ 2009(山形)

White Wine: Château Takeda

Chardonnay 2009 (Yamagata)

メイン: ベジタリアンメニュー (Main Dish/ Premier Plat Principal: Vegetarian Menu)

旬のいろいろな日本の野菜をのせた, ライスサラダ

Rice salad with Japanese various seasonal vegetables

Salade de riz avec légumes variés japonais de saison



～食材(Ingredients)～

ズッキーニ(長野), トウモロコシ(北海道),
谷中生姜(茨城)
*Zucchini (Nagano), Corn (Hokkaido)
Yanaka ginger (Ibaraki)
Courgette (Nagano), Mais (Hokkaido)
Gingembre de Yanaka (Ibaraki)*

～日本酒 (Sake) /日本産ワイン (Wine) ～

通常メニューと同じドリンクを準備しました
Same drink as standard menu

Nous avons préparé la même boisson que le menu régulier

メイン:通常・ハラールメニュー (*Second Dish/ Deuxième Plat Principal: Basic and Halal Menu*)

国産和牛ロース肉のコンフィ, 和山椒風味焼き

Confit of Japanese beef Loin with Japanese pepper

Confit d'entrecôte de Bœuf Wagyu grillé au poivre japonais



～食材(Ingredients)～

和牛(宮城/仙台牛), トウモロコシ(福島, 宮城),

ズッキーニ(福島, 宮城, 岩手)

*Beef (Miyagi, Sendai Beef), Corn (Fukushima, Miyagi),
Zucchini (Fukushima, Miyagi, Iwate)*

*Bœuf (Miyagi, Bœuf de Sendai), Maïs (Fukushima, Miyagi),
Courgette (Fukushima, Miyagi, Iwate)*

～ハラール対応(Halal)～

ハラール対応のオーストラリア産牛肉を使用しました

Used Australian beef corresponding to Halal

Utilisé du bœuf australien Halal

～日本酒 (Sake) / 日本産ワイン (Wine) ～

「自然郷 BIO」特別純米酒(大木大吉本店・福島)

45度前後でご提供

“Shizengo BIO” Tokubetsu-junmai-shu

(Ookidaikichi-Honten Sake Brewery, Fukushima)

Served at around 45 degrees

Servi à température d'environ 45 degrés°C

赤ワイン: グランポレール メリタージュ 2015(長野)

Red Wine: Grande Polaire

Meritage 2015 (Nagano)

メイン: ベジタリアンメニュー (*Second Dish/ Deuxième Plat Principal: Vegetarian Menu*)

マッシュルーム風味の胡麻豆腐のコロッケ, 黒ゴマピーナツソース

Mushroom flavored sesame tofu croquette with black sesame and peanut sauce

Croquettes de tofu au sésame à la saveur de champignon, sauce aux arachides et sésame noir



～食材(Ingredients)～

マッシュルーム(千葉), エゴマ(愛知), 昆布(北海道)

*Mushroom (Chiba), Wild sesame (Aichi),
Kelp (Hokkaido)*

*Champignon (Chiba), Sésame sauvage (Aichi)
Algue (Hokkaido)*

～日本酒 (Sake) / 日本産ワイン (Wine) ～

通常メニューと同じドリンクを準備しました

Same drink as standard menu

Nous avons préparé la même boisson que le menu régulier

デザート:通常・ハラール・ベジタリアン共通 (Dessert: Basic, Halal, Vegetarian Menu)

日本の誇るフルーツのデザート, 日本酒風味のゼリー/ソーダのゼリー/日本酒風味のとろみソース(通常/ハラール/ベジタリアン), 黒みつのゼリー添え

Assorted Japanese fruits with sake jelly / soda jelly / sake toromi sauce, and black honey jelly

Fruits japonais accompagnés de gelée du saké /gelée du soda / sauce du saké, et gelée du miel noir



～食材(Ingredients)～

マンゴー(宮崎),メロン(静岡),巨峰(長野),

和梨(福島),白桃(福島),スイカ(千葉)

Mango (Miyazaki), Melon (Shizuoka)

Grape (Nagano), Japanese pear (Fukushima)

Peach (Fukushima), Watermelon (Chiba)

Mangue (Miyazaki), Melon (Shizuoka),

Raisin (Nagano), Poire japonaise (Fukushima)

Pêche(Fukushima), Pastèque(Chiba)

～ハラール対応(Halal)～

日本酒の代わりにソーダを使用しました

Used soda in place of Sake

Utilisé du soda au lieu du saké

～日本酒 (Sake) /日本産ワイン (Wine) ～

「金婚」 貴醸酒 (豊島屋本店・東京)

5度前後でご提供

“Kinkon” Kijo-shu

(Toshimaya-Honten Sake Brewery, Tokyo)

Served at around 5 degrees

Servi à température d'environ 5 degrés °C

食後の飲み物としてコーヒーまたは紅茶(三重県産)を提供

Coffee or Tea of Mie prefecture

Café ou Thé de la préfecture de Mié

Information for Sake

今回、伝統と最先端の技術を駆使して作られた様々な種類の日本酒を日本全国各地から準備いたしました。また、日本酒は様々な温度帯で楽しむことのできる、世界に類のないアルコール飲料です。今宵、それぞれのお料理に合わせた日本酒が生み出す、深く繊細な味わいを皆さまに楽しんでいただけたのであれば大変嬉しく存じます。本日の晚餐会でご興味を持たれた日本酒があれば是非ご連絡くださいませ。

Different types of Sake made with both traditional and cutting-edge technology are provided from all over Japan for this banquet. Sake is a unique alcohol drink in the world which is enjoyable in different types of temperature zone. It is a great pleasure and honor for us if you enjoyed the deep and delicate taste created from Sake which was coordinated with each plate tonight. If you have any specific sake which you were interested in, please feel free to let us know about it.

Ce soir, nous avons préparé différents types de saké fabriqué avec de technologies traditionnelles et de pointe provenant de tout le Japon. Le saké est une boisson alcoolisée exceptionnelle que l'on peut apprécier dans diverses zones de température. Nous serons très heureux si vous avez apprécié la saveur fine et profonde enrichie créée par le saké qui se marient bien avec chaque plat. Si vous avez trouvé un saké auquel vous vous êtes particulièrement intéressés, n'hésitez pas à nous en informer.

"Daishichi" Kimoto Umeshu Gokujo-hin
(Daishichi Sake Brewery, Fukushima)

Website: <https://english.daishichi.com/> E-mail : info@daishichi.com

"Ninkiichi" Awasake Sparkling Junmai-daiginjo
(Ninki Sake Brewery, Fukushima)

Website: <http://www.ninki.co.jp/> E-mail: yujin@ninki.co.jp

"Miyakanbai" Junmai-ginjo 45%
(Kanbai Sake Brewery, Miyagi)

Website: <http://mivakanbai.com/> Email: info@mivakanbai.com

"Tamagawa" Junmai-ginjo Ice Breaker
(Kinoshita Sake Brewery, Kyoto)

Website: <https://www.sake-tamagawa.com/en/> Email: philip-harper@sake-tamagawa.com

"Asabiraki" Tokubetsu-junmai-shu Namburyu Kimotozukuri
(Asabiraki Sake Brewery, Iwate)

Website: <http://www.asabiraki-net.jp/> Email: asab1610takao@asabiraki-net.jp

"Shizengo BIO" Tokubetsu-junmai-shu
(Ookidaikichi-Honten Sake Brewery, Fukushima)

Website: <https://www.daikichi-sizengo.co.jp/> FAX: +81- (0)248-42-2162

"Kinkon" Kijo-shu
(Toshimaya-Honten Sake Brewery, Tokyo)

Website: https://www.toshimaya.co.jp/index_english/ Email: info@toshimaya.co.jp

Profile



熊谷 喜八 KIHACHI 創業者

KUMAGAI Kihachi, Founder of KIHACHI/Fondateur de KIHACHI

1969 年より、セネガル及びモロッコにて日本大使館公邸料理人を歴任。1986 年、キハチアンドエスを設立、「KIHACHI」を開店。仏アルパージュン料理コンクールにおいて、プロスペールモンターニエ杯を日本人として初受賞。2011 年、厚生労働省「卓越技能章 現代の名工」受章、2015 年、「黄綬褒章」受章。

Since 1969, he served as chef in Embassies of Japan in Senegal and Morocco. In 1986, he founded “Kihachi and S” and opened “KIHACHI”. First Japanese winner of Prosper Montagné Prize in French cuisine contest of Arpajon, France. Awarded “Contemporary Excellent Master Craftsman” by the Ministry of Health, Labor and Welfare of Japan in 2011, and the Medal of Honor with Yellow Ribbon in 2015.

Il a servi comme cuisinier aux Ambassades du Japon au Sénégal et au Maroc depuis 1969. En 1986 il a fondé « Kihachi and S » et ouvert le restaurant « KIHACHI ». Il était le premier Japonais à remporter le Prix Prosper Montagné à la compétition de cuisine française Arpajon. En 2011, il a reçu le « savoir-faire d'excellence » du Ministère de la Santé, du Travail et des Affaires sociales du Japon, et en 2015 la « Médaille Ruban Jaune ».



鈴木 眞雄 フードプロデューサー

SUZUKI Masao, Food Producer/ Producteur de cuisine

1988 年より各店の立ち上げに携わり、14 店舗において「KIHACHI」レストラン部門の総料理長を務める。2015 年、一般社団法人全日本司厨士協会「アカデミー銀メダル章」受賞。

Since 1988, he served as the Executive Chef of 14 restaurants of “KIHACHI” in Japan. Awarded in 2015 the “Silver Medal of Academy” by All Japan Chefs Association.

Depuis 1988, il était impliqué dans l'ouverture de chaque restaurant et chargé de chef cuisinier de 14 restaurants « KIHACHI ». Il a reçu la « Médaille d'argent de l'Académie » de L'Association des chefs du Japon.



高橋 明 横浜ロイヤルパークホテル取締役総料理長

TAKAHASHI Akira, Director, Executive Chef of Yokohama Royal Park Hotel/ Directeur, Chef cuisinier exécutif de l'Hôtel Royal Park Yokohama

1993 年より、横浜ロイヤルパークホテルに開業とともに入社し、料理長を歴任。2006 年、同ホテル総料理長、2013 年、同ホテル取締役総料理長に就任。神奈川県知事賞受賞。

Since 1993, he successively served as the chief of restaurants and banquets of Yokohama Royal Park Hotel. He took up a position of the Executive Chef in 2006, and of the Director, Executive Chef in 2013. Winner of Prize of Prefectural Governor of Kanagawa.

Il est entré dans l'Hôtel Royal Park Yokohama au moment de son ouverture en 1993 et s'occupait successivement des postes de chef cuisinier des restaurants et du banquet. En 2006, il est nommé le Chef cuisinier exécutif. En 2013, il a reçu le Prix du Préfet de Kanagawa.



手島 麻記子 俳彩食絢美 代表取締役社長

TEJIMA Makiko, President of “Sai Shoku Ken Bi”/Présidente de « Sai Shoku Ken Bi »

日本酒スタイリスト, 名誉き酒師酒匠。日本酒と世界の料理との食べ合わせによる新しい味わいの創造を手掛ける日本酒専門家。

Connoisseur, Honorary Master Sommelier of sake. She is a specialist in sake, creating new flavor by pairing sake and cuisine from all over the world.

Connaisseuse, Sommelière-maitresse honoraire du saké. Elle est spécialiste du saké et créatrice de nouvelle saveur par le mariage du saké et de la cuisine du monde entier.



小杉 聡 横浜ロイヤルパークホテル シェフソムリエ

KOSUGI Satoru, Chef Sommelier, Yokohama Royal Park Hotel/ Chef sommelier de l’Hôtel Royal Park Yokohama

1993年, 横浜ロイヤルパークホテルに開業とともに入社。シェフソムリエとして勤務。

In 1993, he joined “Yokohama Royal Park Hotel” from its opening in 1993. Currently he is Chef Sommelier.

Il est entré dans l’Hôtel Royal Park Yokohama au moment de son ouverture en 1993. Actuellement, il est Chef sommelier.