



G7 長野県軽井沢外相会合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:4月17日(月)12時50分から14時00分

◆会場:軽井沢プリンスホテル「フォレスターナ」

前 菜 春の貝類のパナッシュと海の幸のマリネ アスパラガス添え
柑橘類のソース



魚 料 理 アカムツのパートフィロ包み焼き 信州リンゴのカラメリゼと
アメリマトのドライマト 蜂蜜風味のバターソース



肉 料 理 信州プレミアム牛テールのブレゼ シャルトリューズ仕立て
信州ミルティーユ風味 ニョッキのクリーム煮添え



デザート 信州リンゴのムースとすずらん牛乳のキャラメルクリーム
開田高原バタークリーム 苺飾り



スパークリング ソラリス 千曲川 シャルドネ メトッド トラディッショナル 2016 / マンズワイン(小諸市)

白ワイン 井筒ワイン シャルドネ 樽熟 2021 / 井筒ワイン(塩尻市)

赤ワイン シャトー・メルシャン ^{まりこ} 梔子シラー 2019 / メルシャン 梔子ワイナリー(上田市)