



G7 広島サミットにおけるおもてなし(食事)

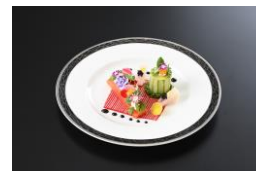
1 日目 ワーキング・ランチ メニュー

◆日時:5月19日(金)午後1時45分頃から約80分間

◆会場:グランドプリンスホテル広島

前菜

サーモンのマリネ 活け帆立貝のコンフィ
アスパラガスシャルロットとスモークのクリーム
エディブルフラワーの庭園風



魚料理

広島県産メバルとムール貝の瀬戸内アクアパッツァ
小豆島オリーブの香り
軽いスープ仕立て



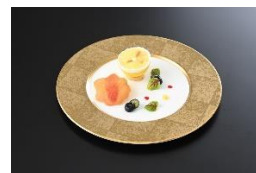
肉料理

赤座海老を巻いた東広島こい地鶏のバロティーヌ
もも肉と茸の煮込みのトゥルト
筍のローストと蚕豆添え
シュープリームソースで



デザート

瀬戸内レモンと宮島はちみつと砂谷牧場乳製品のセミフレッド
酒粕の柑橘クリーム



レモンコンフィバゲット イギリスコッペパン 三次ワインとクルミパン



日 本 酒 純米大吟醸 壽 / 賀茂泉酒造(東広島市)

スパークリング酒 花めくすず音 / 一ノ蔵(宮城県大崎市)

白 ワイン 北天の雫 2021 / 山野峡大田ワイナリー(福山市)

白 ワイン TOMOÉ シャルドネ新月 2020 / 広島三次ワイナリー(三次市)