



## 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・ディナー メニュー

◆日時:5月19日(金)午後6時55分から約100分間

◆会場:みやじまの宿 岩惣

瀬戸の品 能美牡蛎酒蒸し 湯来のキャビア添え  
向八寸 車海老酒盗漬 筍源平焼き 菱蟹東寺揚げ  
白子最中 陸蓮根 玉蜀黍



一汁一菜 清出汁仕立て 汐待ちの鯛安平 早松茸 羽衣豌豆 長蕨 青柚子  
平椀と合肴 虎魚鱈煮 団扇海老黄金煮 楓冬瓜 独活 サムライ葱



留肴・御飯 広島牛(比婆牛) 赤海胆と潤香茄子 吉和わさび 鮎蓼  
穴子寿司 花茗荷 新生姜



安芸の水菓子 瀬戸醤油香る・備前大納言と和三盆の羽二重蒸し  
三次米薫る雷おこし  
紅葉饅頭 八朔大福



活濁酒 龍勢 / 藤井酒造(竹原市)

スパークリング酒 泡酒(AWA SAKE) / 南部美人(岩手県二戸市)

日本酒 純米大吟醸 広島錦 賀茂鶴 / 賀茂鶴酒造(東広島市)

赤ワイン 富士の夢 2021 / 山野峡大田ワイナリー(福山市)

貴醸酒 10年熟成大古酒 華鳩 / 榎酒造(呉市)