



日本 ASEAN 友好協力50周年特別首脳会議
岸田総理夫妻主催晩餐会 通常メニュー

◆日時: 12月16日(土) 19時15分から20時45分

◆会場: 迎賓館

前菜

叩き帆立(北海道) 青葱ドレッシング キャビア 花穂
燻鮭 海老 白そーす 芹 菊花
あん肝旨煮 蕪昆布× 煎り唐墨
鮪漬炙り 叩き長芋 香味海苔 山葵
平目(常磐) ぽん酢あん 甘鯛昆布×菊花巻 黄身酢
鮑(三陸)塩蒸し 酒盗湯葉クリーム ミニトマト



御吸物

海老芋すり流し 太刀魚(常磐)唐揚げ 蟹 青味



焼物

のどぐろ 雲丹 かぶらあん
万願寺 はじかみ
鰯 彩り野菜 白味噌 山椒



止肴

常磐牛ひれ肉 照焼そーす 彩り野菜
ちり酢卸し
柚子釜盛り 鯛(広島) 冬野菜 柚子味噌



御食事

にぎり寿司 止椀



御食後 季節の果物 メロン(静岡) 富有柿(福岡)
最中包み(伊達のあんぽ柿 福島) 抹茶アイスクリーム
いちご(とちあいか 栃木) 小豆 甘露梅



白ワイン Kikuka Chardonnay Barrel Aged(菊鹿シャルドネ 樽熟成)
2020年(熊本県熊本市)

赤ワイン Chateau Mercian Mariko Omnis(シャトー・メルシアン マリコ オムニス)
2015年(長野県 上田市)

日本酒 賀茂鶴 双鶴(そうかく) 純米大吟醸(広島県東広島市)

ノンアルコール 広島レモンサイダー
天然水(福島県 金山町(奥会津))