



第10回太平洋・島サミット（PALM10）
パートナーズ・プログラム 昼食会メニュー

- ◆日時：7月18日（木）12時30分から14時00分
- ◆会場：迎賓館赤坂離宮 本館小食堂

（シェフ） サンプリシテ 相原薫

（メニュー）

○「アミューズ」6種

スーパードポアソン／5日間熟成した白海老ソブラサーダ／
玉手箱帆立アンチョビクリーム／白子のキッシュ／
熟成鰯蕎麦粉クレープ／白洲海藻バター



○「冷前菜」

一週間熟成した魚のタルタル／マッシュルームピュレ／ジャガイモチップス





○「温前菜」

栄螺 ブルギニヨン (栄螺の柔らか煮、パセリバター、古代米)



○「メイン」

甘鯛鱗焼き 貝のコンソメスープ



○「デザート」

すじ青のりのシャーベット



(飲み物)

冒頭歓迎用：「七賢スパークリング 社の奏」(山梨)
「やまなみぶどうドリンク」(広島)