



第10回太平洋・島サミット(PALM10)
岸田総理大臣夫妻主催晩餐会 メニュー

- ◆日時:7月17日(水)19時30分から21時00分
- ◆会場:迎賓館赤坂離宮

前菜 はなびら茸浸し

茶豆 蒟蒻

石川県アルギレット蕪 滑子

白胡麻豆腐

パプリカ 順菜 葛醤油

鬼灯盛り

鱧スパイス揚

茗荷黄味寿司

加賀太胡瓜砵巻鰻蒲焼

車海老キャビア



造り 真鯛炙り造り

水耕栽培野菜

玉葱ドレッシング ちり酢餡

白髪葱 茗荷



焼物 能登牛低温加熱の炙り焼き

茄子 ミニトマト

グリーンアスパラガス

あぶらあげ

石川県打木甘栗かぼちゃのマッシュ



食事 江戸前にぎり寿司 4貫

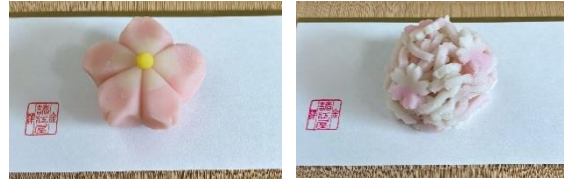
本鮪 かんぱち

石川県白海老
石川県西海サーモン
石川県直源『もろみの雫』



止椀 蛤赤だし 寸葱 木の芽
石川県加賀みそと加賀みそ九年熟成味噌

御食後 こなし製「さくら」
きんとん製「あけぼの」



清酒 賀茂泉 皇寿(皇壽) (かもいずみ こうじゅ) 純米大吟醸
(広島県東広島市)

白ワイン AJIMU WINE GOKKA Chardonnay(安心院ワイン極果シャルドネ)
2020年(大分県宇佐市)

赤ワイン IZUTSU WINE NAC Merlot BARREL(井筒ワイン NAC メルロー樽熟)
2015年(長野県塩尻市)

ノンアルコール 広島レモンサイダー

天然水 奥会津金山 天然水(福島県金山町)