

T I C A D 9 総理大臣・横浜市長共催歓迎レセプション

★ムスリムフレンドリー

◆ベジタリアン

▲グルテンフリー

- ✧ 鎌倉豆腐のカクテル2種の味わい（刻みおくらととろろ昆布・しらすとかつお節）
- ✧ 横浜椎茸と蝦夷鮑のカクテル ガーリック風味
- ✧ とうもろこしのムースと横浜夏野菜のカクテル 白だしゼリー添え
- ✧ 富士アトランティックサーモンの低温調理カクテル 木の芽添え ミモザソース
- ✧ 横浜中央市場直送 鮮魚の岩塩焼き レモン&コンディメント添え
- ✧ 仔羊のチリコンカルネと横浜野菜のトルティーヤロール スパイシートマトソース添え
- ✧ ホテル特製福島牛バラ肉のビーフカレー サフランライス&ナンを添えて
- ✧ 横浜発祥 小海老と帆立貝のアルモリケーヌ風 ライスグラタン
- ✧ 福島牛と横浜野菜のすき焼き風 パピヨット
- ✧ 骨付き仔羊背肉と腿肉の煮込み バスマティライスと温野菜添え

【復興支援メニュー】

- ✧ 加賀野菜と岩手県産みちのく清流どりの治部煮
（鶏肉・加賀太きゅうり・金時草・加賀蓮根・へた紫なす・人参・すだれ麩）
- ✧ 石川賢スギヨファーム新鮮野菜の加賀揚げ
（キャベツ・タマネギ・ニンジン・ゴボウ）
- ✧ 宮城県産帆立貝と加賀太きゅうりの餡かけ
- ✧ 岩手県産みちのく清流どりの揚げ物 チリソース煮
- ✧ 横浜中央市場直送 小海老と横浜野菜の豆鼓炒め
- ✧ 横浜中央市場直送 旬魚の辛味ソース炒め
- ✧ 福島県産凍み豆腐と冬瓜の中華風煮込み

【ハラル・ベジタリアンメニュー】

- ✧ 地元横浜と加賀野菜のサラダコーナー5種 ★◆▲
E Vオリーブオイル・穀物酢・レモンドレッシング・黒酢ドレッシング
- ✧ 横浜蔦金海苔と加賀野菜の生春巻き ★◆▲
- ✧ ドライフルーツと豆のサラダ アップルビネガー風味 ★◆▲
- ✧ 横浜野菜と豆腐干絲のスパイス和え ★◆▲

- ✧ 横浜野菜の南仏風トマト煮込み ★◆▲
- ✧ ハラルチキンの煮込み フムス添え ★◆▲
- ✧ プラントベースハンバーグの煮込み ★◆▲
- ✧ 大豆ミートの麻婆茄子 ★◆▲
- ✧ 厚揚げの中華風大豆ミート餡かけ ★◆▲
- ✧ 野菜チャーハン ★◆▲
- ✧ 白身魚のブラックブーンズ蒸し ★▲

- ✧ 宇治抹茶オペラ
- ✧ 長野県産シャインマスカットタルト
- ✧ スフレチーズ
- ✧ マカロン
- ✧ 日本酒ゼリー
- ✧ オレンジゼリー ★◆▲
- ✧ ガトーショコラ ★◆
- ✧ チェリーパイ ★◆
- ✧ ロールショコラ ★◆

- ✧ ホテル自家製バケット&玄米パン