



TICAD9

The Ninth Tokyo International Conference on
African Development



総理大臣夫妻主催晩餐会 *Banquet Dinner*

Message from Menu Director

Welcome to Japan.

My name is Kumagai, and I am honored to be your chef for today.

Japan is a country of four distinct seasons. For this occasion, I have prepared dishes using not only some of Japan's most celebrated ingredients, but also seasonal vegetables that are best enjoyed in the height of summer.

It is my sincere hope that you will enjoy this culinary experience.

皆様、ようこそ日本にいらっしゃいました、本日の料理を担当致します料理人熊谷です。

日本には四季があります。本日は日本の誇る食材は元より盛夏にこそ味わうべき旬菜と共に料理を作り上げました。御堪能頂けたら幸いです。

熊谷 喜八
KUMAGAI Kihachi
Founder of KIHACHI



Special French Menu

【ウェルカムドリンク (Welcome Drink)】

CHIYOMUSUBI AWASAKE SORAH 北斎ラベル (鳥取県)

CHIYOMUSUBI AWASAKE SORAH Hokusai Label (Tottori)

【アミューズ (Amuse)】

*Thon rouge mi-cuit en friture, sauce
tartare au poivron rouge
Magret de canard froid, condiments
à la moutarde japonaise et aux olives*

本まぐろ赤身のレアフライ
赤パプリカのタルタル添え
冷製合鴨ロース
和辛子とオリーブのコンディマン

*Deep-fried rare tuna
with red pepper tartare
Chilled duck loin with Japanese
mustard and olive condiment*



【Sake】

黒松白鹿 純米大吟醸 JD-50 (兵庫県)
KUROMATSU HAKUSHIKA
Junmai Daiginjo JD-50 (Hyogo)

【Wine】

笛吹甲州グリ・ド・グリ (山梨県)
Chateau Mercian Fuefuki
Koshu Gris de Gris 2022

【前菜】

*Mousse de maïs doux d'Hokkaido,
légumes d'été et gelée*

北海道産スイートコーンのムース
夏野菜とジュレ添え

*Hokkaido sweet corn mousse with
summer vegetables and jelly*



【Sake】

南部美人 スーパーフローズン瞬間冷凍 純米大吟醸
生原酒 (岩手県)
NANBU BIJIN Super Instant
Frozen Junmai Daiginjo Undiluted
Raw Sake (Iwate)

【Wine】

祝 (山梨県)
KOSHU TERROIR
SELECTION IWAI

【スープ】

*Émincé de bœuf et oignon en soupe
vapeur, crème aux fines herbes
fraîches*

粗切り牛肉とオニオンのスープ蒸し
フレッシュハーブ・クリーム

*Shredded beef and onion soup with
fresh herb cream*



【Sake】

月の桂 祝米 純米大吟醸 にごり酒
生酒（京都府）

*TSUKI NO KATSURA Iwai-
mai Junmai Daiginjo
Unrefined Raw Sake (Kyoto)*

【Wine】

日本のあわ（ロゼ）
*Japanese Sparkling
Wine "AWA" Rosé*

【魚料理】

*Filet de bar de saison et potiron
en feuilleté, parfumé au shiso*

旬のスズキとかぼちゃのパイ包み焼き
紫蘇の香り

*Seasonal sea bass and pumpkin
in baked pie wrap with perilla*



【Sake】

天狗舞 能登大慶×天狗舞
特別純米酒（石川県）

*TENGUMAI Noto
taikei×Tengumai Tokubetsu
Junmai (Ishikawa)*

【Wine】

アルバリーニョ・ルノー（新潟県）
Albariño Le nord

【肉料理】

*Filet de bœuf Wagyu
« Yokohama Beef » poêlé,
sauce japonaise aux échalotes des dunes
de Tottori et ses légumes*

黒毛和牛“横濱ビーフ”の衣焼き
鳥取県産砂丘らっきょうの和風ソース

*Grilled Wagyu loin,
with sand Tottori dune shallot
Japanese style sauce*



【Sake】

いづみ橋 純米大吟醸 楽風舞 生酛づくり
(神奈川県)

*IZUMIBASHI Junmai Daiginjo
Tombo Label Rakufu-mai Kimoto-
zukuri (Kanagawa)*

【Wine】

梔子シラー (長野県)
*Chateau Mercian Mariko
Syrah 2021*

【デザート】

*Sorbet à la noix de coco et soupe de
melon musqué de Shizuoka*

ココナッツのシャーベット
静岡県産マスクメロンのスープ仕立て

*Shizuoka muskmelon soup with
coconut sorbet*



【Sake】

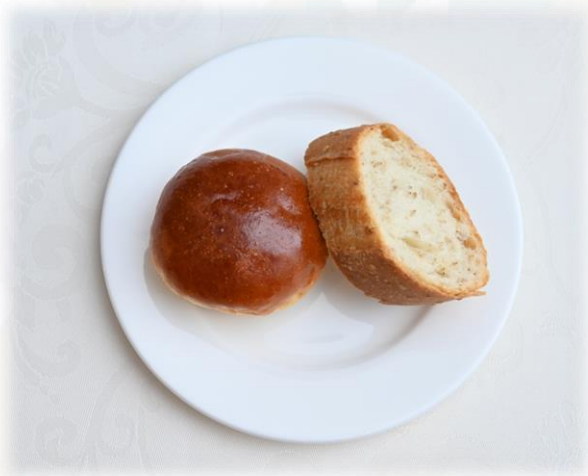
江戸開城 純米どぶろく (東京都)
EDO KAIJO Junmai Doburoku (Tokyo)

【パン】

*Assortiment de deux pains maison
et beurre d'Isigny*

ホテル自家製ブレッド 2 種 イズニーバター

Freshly baked bread and Isigny butter



【小菓子】

*Café issus du commerce équitable,
thé noir ou thé vert japonais,
accompagné de petits fours*

フェアトレードコーヒーまたは紅茶、
日本茶 小菓子とともに

*Fair trade coffee, tea or Japanese
tea and petits fours*



【Soft Drinks】

ミネラルウォーター
Mineral Water

ペリエ
Perrier (sparkling water)

オレンジジュース
Orange juice

アップルジュース
Apple juice

グレープフルーツジュース
Grapefruit juice

*別途、ベジタリアンメニュー、ムスリムフレンドリーメニューもご用意しました。
We have also prepared vegetarian and Muslim-friendly menus.

【Menu committee】



熊谷 喜八

KUMAGAI Kihachi

Founder of KIHACHI

「美味しさ」の本質を求めて世界を渡り歩いた料理人。無国籍料理の礎を築き、現在も地域を食で元気にする取り組みに力を注いでいる。

A chef who traveled the world in search of the essence of "deliciousness." Having laid the foundation for fusion cuisine, he is currently devoting his energy to revitalize communities through food.



石川 泰史

ISHIKAWA Yasufumi

Grand Chef of KIHACHI

19歳より料理を始めキハチの数店舗料理長として研鑽を積み(青山、銀座、新宿、立川、セラン)

現在キハチ総料理長として従事。

Starting his career as a cook at the age of 19, he honed his skills as a chef at several KIHACHI restaurants (Aoyama, Ginza, Shinjuku, Tachikawa, Seran). Currently, he is serving as the Grand Chef of KIHACHI.



手島 麻記子

TEJIMA Makiko

Sake Stylist Certified by JSS

President & CEO of Saishoku Kenbi Co., Ltd.

日本全国各地の日本酒と、世界各国の料理との食べ合わせによる、新しい味わいのクリエーションを手掛けている、日本酒の専門家。

A sake expert specializing in creating new flavor combinations by pairing Japanese sake from all over the country with dishes from around the world.

【Menu committee】



齊藤 悦夫

SAITO Etsuo

Honorary Executive Chef,
InterContinental Yokohama Grand

2011年より同ホテル総料理長、2024年より現職。
2006年クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ日本支部より「聖フォルチナ勲章」シュヴァリエ、2022年同オフィシェ受章。
Executive chef of the hotel since 2011, and current position since 2024. Awarded the Chevalier of the Order of Saint-Fortunat by the Japan branch of the Club Gastronomique Prosper Montagné in 2006, and the Officier in 2022.



伊藤 肇

ITO Hajime

Executive Chef,
InterContinental Yokohama Grand

2011年より宴会調理料理長、2013年より同ホテル副総料理長を務め、2024年総料理長に就任。2021年一般社団法人全日本司厨士協会「アカデミー章銅メダル」受章。

Appointed banquet chef in 2011, then executive sous chef in 2013, and promoted to executive chef in 2024. Received the Academy Award Bronze Medal from the All Japan Chefs Association in 2021.



新倉 満

NIIKURA Mitsuru

Manager of French Restaurant AZUR
InterContinental Yokohama Grand

2001年一般社団法人日本ソムリエ協会ソムリエ、
2005年同シニアソムリエ取得。

Obtained sommelier certification from the Japan Sommelier Association in 2001 and senior sommelier certification in 2005.

【Sake Information】

CHIYOMUSUBI AWASAKE SORAH 北斎ラベル（鳥取県）
CHIYOMUSUBI AWASAKE SORAH Hokusai Label (Tottori)



黒松白鹿 純米大吟醸 JD-50（兵庫県）
KUROMATSU HAKUSHIKA Junmai Daiginjo JD-50
(Hyogo)



南部美人 スーパーフローズン瞬間冷凍 純米大吟醸 生原酒（岩手県）
NANBU BIJIN Super Instant Frozen Junmai Daiginjo
Undiluted Raw Sake (Iwate)



月の桂 祝米 純米大吟醸 にごり酒 生酒（京都府）
TSUKI NO KATSURA Iwai-mai Junmai Daiginjo
Unrefined Raw Sake (Kyoto)



天狗舞 能登大慶×天狗舞 特別純米酒（石川県）
TENGUMAI Noto taikai×Tengumai Tokubetsu Junmai
(Ishikawa)



いづみ橋 純米大吟醸 楽風舞 生酏づくり（神奈川県）
IZUMIBASHI Junmai Daiginjo Tombo Label Rakufu-
mai Kimoto-zukuri (Kanagawa)



江戸開城 純米どぶろく（東京都）
EDO KAIJO Junmai Doburoku(Tokyo)

