



北海道
洞爺湖サミット

2008年7月7日
外務省 大臣官房
G8サミット事務局

7月7日(月)総理夫人主催昼食会 概要

実施会場:「ミッシェルプラス」(「ザ・ウィンザーホテル 洞爺」内11階)

・洞爺の庭

地元で採れた若野菜で仕上げたガルグイ
ユ-木村さん(注:伊達のハーブ農家)の
庭のハーブと花を添えて

この料理は、フランス料理界に野菜という食材を、付け合わせという脇役から主役へと引き上げた料理でもある。ここでは、洞爺の近郊で採れた野菜、ハーブを使う。その数、およそ50種類以上。それぞれの野菜を別々に、その野菜にふさわしい下処理をして、最後にバターと生ハムので一気に仕上げたお料理。



ガルグイユ-

・トリュフ&トリュフォ 1つはフランスから、もう1つは日本から- 近くで採れた野草の若芽

パート・ブリックの生地をパリパリに焼き上げる。このパートの中にフランス産のトリュフのアイスクリームを詰める。日本からはジャガイモ(トリュフォ)を調理して添える。(パート・ブリックの生地:米を原料とした生地)

・ポワレしたシマソイ、ワサビの葉 キヌサヤ&えんどう豆の芽、香り高いオイル

シマソイをワサビの葉で包みシンプルにポワレしたお料理。それにキヌサヤとその若芽を添える。

・チョコレートの流れる温かいビスキュイ“クーラン”® しもつけ草の花のアイスクリーム

ビスキュイを割ると中から熱々のチョコレートが流れ出る。地元の野草であるしもつけ草でアイスクリームを作って添える。

・小菓子

マス ジュリアン ブラン2001(ラングドッグ)

ドメーヌ サン=アントナン2000(フォージュール)

発泡タイプのモーザック ナチュラル ファミール(ガイヤック)