



## G7 広島サミットにおけるおもてなし(食事)

### 2日目 カクテル・社交夕食会 メニュー

---

#### 1. カクテルメニュー

◆日時:5月20日(土)午後9時頃から約50分間

◆会場:グランドプリンスホテル広島

カナッペ 瀬戸内真鯛のブランダードと音戸ちりめんのカナッペ  
大根、キュウリ、カラスミ カナッペ  
小豆島オリーブとミニトマト、チェリーモッツアレラチーズのピンチョス  
稚鮑と茸のブルギニヨン仕立て バゲット トースト  
シェーブルの蜂蜜風味 プティブッシュ 生ハムの塩味  
小松菜と松の実、レーズンのキッシュ  
地鶏リエットのコルテ 黒コショウ  
アスパラガスに車海老、アボカド バゲットトースト  
茄子キャビア 仔羊 ムサカ風 パートブリックの春巻き  
苺のカオス タルトレット



## 2. 社交夕食会メニュー

◆日時:5月20日(土)午後9時50分頃から約80分間

◆会場:グランドプリンスホテル広島

前菜 毛蟹のロワイヤル  
廿日市ワサビと牡蠣佃煮のクリーム  
雲丹と宮崎キャビア添え



魚料理 活け伊勢海老のマリネ  
アーティチョークのムースと香味野菜



煮物椀 冷やしレモン味噌汁  
広島新じゅんさい 浅葱



肉料理 鹿児島和牛フィレ肉ブリオッシュ包み焼き  
枝豆のエクラゼと彩り野菜 トリュフ風味ソース



ご飯変わり 甘鯛飯蒸し  
湯葉 木の芽 はじかみ  
岩牡蠣のお好み焼き  
青葱 青海苔 削り鰹 オタフクソース



デザート 岩手県産乳製品のチーズケーキ  
宮城県産苺のジェラート  
チョコレートの折り鶴



日本酒 純米大吟醸 蓬莱鶴 奏~harmony~ / 原本店(広島市)

スパークリング酒 スパークリング酒 千福 / 三宅本店(呉市)

日本酒 特別純米酒 廣戸川 / 松崎酒造(福島県岩瀬郡)

赤ワイン TOMOÉ 小公子 マスカット・ベリーA / 広島三次ワイナリー(三次市)

アイスワイン 山幸アイスワイン 2021 / 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所(北海道中川郡)

日本茶 有機煎茶 / 白形傳四郎商店(静岡県静岡市)

紅茶 和紅茶 kitaha / お茶のあさひ園(宮城県石巻市)

コーヒー G7 スペシャルブレンド / マウントコーヒー(広島市)

