



G7 広島サミット パートナース・プログラムにおけるおもてなし(食事)

Ⅰ日目 昼食会 メニュー

◆日時:5月19日(金)13時15分から14時20分

◆会場:上田流和風堂

先 付 シャインマスカット ナチュラルチーズ入り白和え
広島レモンサーモン塩麹漬け コンフィ 広島キャビア添え



前 菜 車海老雲丹卵 射込み
平さや豆百合根裏ごし射込み
人参甘酒酒粕漬け
アスパラガス黄身酢掛け
ブロッコリー軸辛子味噌漬け
空豆(お多福豆)平貝挟み美人粉揚げ
ヤングコーンバター醤油煮
ししとう大豆ミート詰め豆乳煮

煮物碗 渡蟹身寄せ
あわび茸 蓬餅 姫あやめ蕪 人参と大根の紅白結び 青柚子



向 付 竹筒薄氷
蒸鮑 あこう湯引き
大根けん 大葉 穂紫蘇 胡瓜 山葵 【造り醤油 ちり酢】



箸 休 キングトマトの胡麻豆腐
キングトマト皮生姜添え 実生柚子ポン酢がけ



焼 物 真魚鰹幽庵味噌焼
朴葉 紅独活酢漬け 莢ラディッシュ



蓋 物 三次ワインビーフ サーロイン柔煮、クレソン巻煮
茄子 スナッフエンドウ 和辛子



飯 物 手毬寿司
穴子 伊勢海老 玉子焼 茗荷 広島菜 新生姜

吸 物 うすいえんどうすりながし
デザート 広島レモンゼリー セとかゼリー（寒天仕立て）
苺 ビワ ブルーベリー デラウェア メロン スイカ サクランボ



スパークリング日本酒 サクラオブルワリーアンドディスティラリー 一代弥山（広島・廿日市市）
白ワイン 上菱平圃場 ブラン 2014（山梨・甲州市）
日本酒 賀茂鶴 純米大吟醸「広島錦」（広島・東広島市）
日本酒 宝剣酒造 純米大吟醸「至高」（広島・呉市）
ソフトドリンク 村尾昌文堂 大長みかんジュース（広島・呉市）
農業組合法人高野りんご加工組合 高野りんごジュース（広島・庄原市）
ハーベス 奥会津金山天然炭酸の水（福島・奥会津金山町）
多治米鉱泉所 タジメ・ナチュラルウォーター（広島・三原市）
