

Belgian Beer and Food Academy in Tokyo VI

Thursday 7 June 2018

Canapés

Prawn cocktail – sparkling gazpacho
プラウンカクテル – スパークリングガスパチョ

BelOrta chicory fritter – Gorgonzola dolce & walnut dressing
「ベルオルタ」 チコリーフリッター – ゴルゴンゾーラドルチェとクルミドレッシング

Smoked salmon & charcoal horseradish – Gougères
スモークサーモンと西洋ワサビ – グジェール

Course menu

BelOrta white asparagus – Parma ham & barley cream – bonito cured egg yolk
「ベルオルタ」 ホワイトアスパラガス – パルマハムとバーリークリーム
– 卵の塩漬け 鰹風味

Pan-fried sea bass – mussels steamed in Belgian beer – fennel & orange salad –
sautéed Ardo spinach
スズキのソテー – ムール貝のベルギービール蒸し – フェネルとオレンジのサラダ –
「アルドー」 ほうれん草ソテー

Slow cooked Duroc d’Olives pork – savory Crop’s pear & apple crumble – oven dried tomatoes –
truffle flavored red wine jus

低温「デュロックドリーブ」ポーク – 「クロップス」洋ナシとアップル克蘭ブル –
オーブンドライトマト – トリュフ味赤ワイン汁
&

Lutosa potato fries – confit Garlic Aioli
「ルトサ」ポテトフライ – ガーリックアイオリ コンフィ

Structure of Puratos chocolate – Puratos Belcolade white chocolate ice cream
「ピュラトス」チョコレート –

「ピュラトス ベルコレード」ホワイトチョコレートアイスクリーム

Puratos soft grain bread & butter
「ピュラトス」ソフトグレイン パン・バター