

MENU

Belgian Beer and Food Academy in Osaka IV

November 13th 2018

Shrimp, curried egg and caviar
シュリンプ、カレー風味の玉子、キャビア

**

Asparagus, fermented white asparagus, smoked duck
"Flemish Style"
アスパラガス、発酵ホワイトアスパラガスと鴨のスマーク
フランドル風

**

Pate Ardennes, smoked eel, spicy lettuce
アルデンヌ風パテ、鰻のスマーク、スパイシーレタス

**

Olive oil poached cod, leek, mussels, parsley and beer sauce
オリーブ油で素揚げした鱈、リーク、ムール貝添え パセリ風味のビールソース

**

Hay smoked and roasted "Duroc d' Olives" pork loin
Chicory, red cabbage puree, girolles
Cornet de frites "Lutosa"
干し草で燻製・ローストしたベルギー産「デュロックドリブ」ポークロイン
チコリー、レッドキャベツのピューレ、ジロール茸
「ルトサ」ポテトの科尔ネ

**

Chestnut mousse, "Puratos" chocolate crumble, chocolate sherbet,
chocolate and dry fruit salami
栗のムース、「ピュトラス」チョコレートクランブル、チョコレートシャーベット、
チョコレートとドライフルーツのサラミ仕立て