

Belgian Beer and Food Academy in Tokyo VII

Wednesday 29 May 2019 @ Hilton Tokyo

Canapé station/カナペ

Belgian creamy shrimp croquettes
ベルギーのクリーミーシュリンプコロッケ

*

Baby shrimp cocktail in lemon mayonnaise
シュリンプカクテル、レモンマヨネーズ

*

Marinated trout with chilled potato soup
トラウトマリネ、冷製ポテトスープ

Maes Pils & Grisette Blanche

Menu/メニュー

Bel'Orta white asparagus à la Flamande with egg mimosa
フランダース風「ベルオルタ」ホワイトアスパラガス、茹で卵

Duvel

Traditional Ghent-style “waterzooi” with fish
ゲント風「ワテルゾーイ」お魚のシチュー

Reserve Royal

Oven roasted beef tenderloin with Bel'Orta chicons au gratin, Lutosa fries, beer jus
オーブンローストビーフテンダーロイン、「ベルオルタ」チコリグラタン、
「ルトサ」フライドポテト、ビールソース

St. Bernardus Abt

Marquise of Puratos chocolate and Crop's mango puree with speculoos ice cream
「ピュラトス」チョコレート、「クロップス」マンゴーピューレ、
スペキュロスアイスクリーム

Rodenbach Alexander