

BLCCJ Belgian Beer & Food Academy

Dinner @ Hilton Tokyo

April 18, 2023

Canapés /カナッペ

Focaccia with *Lutosa* potato and shrimp salad filling

フォカッチャの「ルトサ」ポテトと海老のサラダ詰め

Trout and smoked leek rilette

トラウトとスモークリーキのリエット

Foie gras and red cabbage

フォアグラと紫キャベツのミルフィーユ

Réserve Royale Blonde

リザーブ・ロワイヤル「ブロンド」

Leffe Brown

レフ・ブラウン

Dinner /ディナー

Smoked eel and boudin noir

Apple confit, aging yoghurt dip and fried lard

鰻のスモークとブーダンノワール

リンゴのコンフィ、ラードクリスプにエイジングヨーグルトディップを添えて

Bière des Amis 5.8%

ビア・デザミー 5.8%

White asparagus soup with shrimp dumpling and chives

海老ダンプリングとチャイブ入り ホワイトアスパラガスのスープ

Hoegaarden White

ヒューガルデン ホワイト

Flemish-style cod with breadcrumbs and herbs crust

Stewed vegetables, lemon dressing

タラのフランダース風 パン粉とハーブクラスト添え

野菜のプレゼ レモンソース

Duvel
デュベル

Walloon "duck parmentier" with *Lutosa* potato
Mesclun salad on the side
鴨のパルマンティエ ワロン風、グリーンサラダと共に

Orval
オルヴァル

Rice tart, rhubarb marmalade
Ice cream with sirop de Liège
ライスタルト、ルバーブマーマレード
アイスクリーム リエージュシロップ添え

Duchesse de Bourgogne
ドゥシャス・デ・ブルゴーニュ

Bread prepared with *Puratos* flour, butter
「ピュラトス」パンとバター

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Belcolade chocolate praline
「ベルコラード」プラリネチョコレート

Omiyage / お土産

Royco Minute Soup
ベルギー生まれの「ロイコ」インスタントスープ
Café Tasse chocolates
ベルギーの「カフェタッセ」チョコレート