

## Belgian Beer and Food Academy

December 2, 2021

### Canapés アペリティフ

Stella Artois

Liefmans

### Dinner デイナー・メニュー

Amuse-bouche

アミューズブーシェ(食前のお楽しみ)

Duck foie gras, pâté de campagne, house smoked salmon  
鴨フォアグラ、パテ・ド・カンパーニュ、自家製スモークサーモンの取り合わせ

Saison 1858

Vol-au-vent, ris de veau, palourde clams, small shrimps  
ボローヴァン、仔牛胸腺肉、二枚貝・小海老を添えて

Réserve Royale Blonde

Grilled sea bream, rouille espuma, mussels and shellfish bouillon  
鯛のグリル、ルイユのエスプーマ・ムール貝・甲殻類のブイヨンと共に

Hoegaarden White

Roast beef fillet, chicons au gratin  
Home made fries, bordelaise sauce  
牛フィレ肉のロースト、シコンのグラタン添え  
自家製フライドポテト、赤ワインソース

Orval

*Belcolade* chocolate brownie

with *Belcolade* chocolate sorbet, caramel, marron glacé and speculoos cookie

芳香「ベルコラーデ」チョコレートのブラウニー

「ベルコラーデ」チョコレートシャーベット、キャラメル、マロングラッセ、スペキュロスクッキー

Rodenbach Classic

Coffee or tea with *Godiva* pralines

コーヒー又は紅茶と「ゴディバ」プラリネと共に