

Belgian Beer and Food Academy

June 9, 2022

Hilton Tokyo

Canapés

American-style tenderloin seared tartar, *Lutosa* fries

タルタルステーキ、「ルトサ」フライドポテト

Cherry tomato and baby shrimp

チェリートマトと小海老

Réserve Royale Blonde 750ml

リザーブ ロワイヤル ブロンド

Duchesse de Bourgogne

ドゥシェス・ド・ブルゴーニュ

Dinner

“Stoofvlees” “carbonade” croquette with *Meurens* sirop de Liège

カルボナードフラマンズのクロケット、「ムーレン」リエージュシロップ

White asparagus with egg dressing Flemish-style

フラマンズスタイルのホワイトアスパラガス

Hoegaarden White

ヒューガルデン・ホワイト

Scallops, Brussels sprouts mousseline, mustard sauce, *Lutosa* potato “stoemp” with smoked bacon

ホタテ貝、芽キャベツのムース、マスタードソース、「ルトサ」ポテトとベーコンのストゥンプ

Saison 1858

セゾン 1858

Chicken and sweetbread vol-au-vent “Bouchée à la Reine” “Koninginnehapje”, *Lutosa* fries

チキンとスイートブレッドのポローバン、「ルトサ」フライドポテト

Bière des Amis 5.8%

ビア・デザミ 5.8 %

Served with Orval beer bread

オルヴァルビアブレッド

Dame blanche with *Vondelmolen* spice cake “peperkoek” “pain d’épices”, *Belcolade* hot chocolate

ダム・ブランシェ、「ヴォンデルモーレン」スパイスケーキ、温かい「ベルコラード」チョコレート

Rodenbach Grand Cru

ローデンバッハ・グランクリュ

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

Speculoos biscuit and *Belcolade* chocolate praline

スペキュロスビスケットと「ベルコラード」チョコレートプラリネ