

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 rillette

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

鰻のスマーケとブーダンノワール

リンゴのコンフィ、ラードクリスピ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

野菜のブレゼ 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

Belgian omiyage / ベルギーのお土産

Bière des Amis 0.0%

ビア・デザミー 0.0%

Meurens sirop de Liège

「ムーレン」リエージュシロップ

Royco minute soup

「ロイコ」インスタントスープ

Trefin chocolates

「トレファン」チョコレート

Café Tasse chocolates

「カフェタッセ」チョコレート