

Belgian Beer and Food Academy

September 2, 2026

Cocktail

Shrimp croquette

小海老のクロケット

Fromage blanc coussin with Belgian cured ham

フロマージュブランのクッサン、ベルギー産生ハム添え

Coffee-flavoured foie gras fondant on VONDELMOLEN cranberry gingerbread

「ヴォンデルモーレン」クランベリー・ジンジャーブレッド、コーヒー風味のフォアグラフォンダンをのせて

BIERE DES AMIS BLONDE

RESERVE ROYALE ROSE

Gin/tonic with ARDUENNA GIN

Appetizer

Flemish-style asparagus with egg & butter sauce

フランダース風アスパラガス 玉子とバターのソース添え

VEDETT EXTRA WHITE

Fish

Steamed sea bass

Bouchot mussels & celery in white wine marinere

鱈の蒸し物

ムール・ブショールとセロリの白ワイン・マリニエール

DUVEL 666

Meat

Duck breast with ballotine of porcini

LUTOSA fried potatoes with mayonnaise, chicon au gratin,

La Chouffe beer and BARRY CALLEBAUT dark chocolate sauce

マグレ鴨胸肉 ポルチーニ茸のパロティーヌ添え

「ルトサ」フライドポテトとマヨネーズ、シコンのグラタン、「バリーカレボー」のダークチョコレートで仕上げた「ラ・シュフ」ビールソース

WESTMALLE DUBBEL

Dessert

Dame Blanche-style PURATOS chocolate brownie

Rum scented GLACIO vanilla bourbon premium ice cream & VONDELMOLEN almond gingerbread meringue

ダム・ブランシュ風「ピュラトス」チョコレートブラウニー

ラム酒風味「グラシオ」バニラ・ブルボンプレミアムアイスクリーム & 「ヴォンデルモーレン」アーモンド・ジンジャーブレッド メレンゲ

LEFFE BROWN

Mignardises

Mattentaart, regional pastry from Geraardsbergen

マッテン・タルト(ベルギー・ヘラルツベルヘンの伝統菓子)

Belgian "Javanais"

ジャヴァネ(ベルギー伝統焼き菓子)



Omiyage

BIERE DES AMIS beer
「ビア・デザミー」ビール

VONDELMOLEN honey & pearl sugar gingerbread
「ヴォンデルモーレン」ハチミツ&パールシュガー・ジンジャーブレッド

JULES DESTROOPER mini-butter crisp
「ジュールス・デストルーパー」ミニバタークリスピー

VERMEIREN speculoos traditional
「ベルメーレン」カラメルビスケットオリジナル

MATERNE apple compote
「マテルネ」りんごコンポート

CANBE gummy bears
「CAN BE」グミ