

## 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

**DUVEL666**

### 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

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

Belgian gummies  
ベルギーオリジナルグミ