

GERMAN CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY IN JAPAN

May 24th, 2018

Menu

Appetizer

Quick seared tuna, shrimp and scallop salad with chrysanthemums coulis

Balsamic and colza oil dressing

マグロのたたき、シュリンプ、帆立貝のサラダ、春菊のクーリ添え

バルサミコ酢とコルザオイルのドレッシング

Soup

White asparagus cream soup with chorizo oil and chive

ホワイトアスパラガスクリームスープ、チョリゾソーセージオイルとチャイブ添え

Main course

Pan seared beef tenderloin

White asparagus, boiled potato with cured ham, water cress

Hollandaise sauce, melted butter

牛フィレ肉 のポワレ

ホワイトアスパラガス、ポイルポテト、ハム、クレソン

オランダーズソース、溶かしバター

Second service served on table

Blanched white asparagus

speck ham and boiled potatoes

(セカンドサービスはテーブルにて)

ホワイトアスパラガス

スペックハム、ポイルポテト

Dessert

Chocolate and griotte cherry mousse, hibiscus lemon cream

チョコレートとグリオットチェリーのムース、ハイビスカスレモンクリーム

Coffee and petit fours

Coffee or Tea

Green tea macaroon and almond cookies

コーヒー又は紅茶

抹茶のマカロン、アーモンドクッキー

Breads and butter

Mini baguette, cereal rye bread

Butter

ミニバケット、シリアルライブレッド

バター