

G7 香川・高松都市大臣会合におけるおもてなし 大臣主催昼食会 概要

令和5年7月8日

日時 令和5年7月8日 11:32-12:40JST
場所 サンポート高松 30階「ALICE IN TAKAMATSU」
出席者 (G7)日:齊藤大臣(議長)、加:ルブラン大臣、独:ガイヴィッツ大臣、英:ローリー
政務次官、仏:セトン駐日大使、伊:ベネデッティ駐日大使、米:ジョンソン次官補
代理、EU:ポペンス総局長
(オブザーバー)シャリフ UN ハビタット事務局長、武内 OECD 事務次長、久元
2023 Urban7 グループ代表
(その他)大西高松市長 他

G7香川・高松都市大臣会合(1日目)において、齊藤国土交通大臣から G7 代表等に対するおもてなしの一環として、昼食会を開催し、香川県各所の食材を用いた洋食コース料理を提供・紹介しました。我が国の食文化の魅力を世界に発信する上で非常に有意義な機会となりました。

1. 提供メニュー

スタンダードメニュー(ハラール対応)

前菜

さぬきのめざめとエビのポツシェ オリーブとレモンのソース

お魚料理

瀬戸内真鯛のポフレ ソースグルノーブル

お肉料理

オリーブ牛モモ肉のロティ 三豊黒ニンニクのソース

デザート

香川県産バナナムースとショコラ

パン・コーヒー



ヴィーガンメニュー

前菜

香川県産ホワイトアスパラのコンフィ ワカモレソース

三豊ナスのソテー

ジャンボマッシュルームのファルシー

デザート

ヴィーガンチーズケーキ

パン・コーヒー



ドリンク

ミネラルウォーター

スパークリングウォーター

白ワイン・赤ワイン

2. 昼食会調理責任者の紹介

ALICE IN TAKAMATSU 総料理長 山本茂富 Shigetomi YAMAMOTO

香川県 1980年生

高校卒業後、料理の道へ進み県内の料飲施設にてフランス料理の研鑽を重ねエスコフィエ協会の称号を取得香川県産の食材を活かしたフランス料理作りに邁進しています。

