

# A Table of Embassy

## 大使館の食卓

～世界の文化遺産を味わう食の祭典～

ラバナメニュー

無形文化  
遺産登録国

澤内 恒のおもてなし前菜

*Appetizer*



2010年に横浜で開催された「APEC首脳会議」の晩餐会にて日本料理を提供した、和食調理総料理長・澤内恒が担当。

無形文化  
遺産登録国

ギリシャサラダ ホリアティキ  
(ギリシャの田舎風サラダ)



無形文化  
遺産登録国

ホリアティキはギリシャの田舎風サラダの事で羊の乳から作ったフェタチーズをギリシャ使うのがポイントです。

SOUTH AFRICA

バターナッツスープ

*Soup*

無形文化  
遺産登録国

バターナッツはカボチャの一品で、バターの滑らかさとナッツの旨味のある野菜。ココナッツミルク、



南アフリカ

カレーパウダーが深い味の仕立て役。

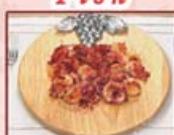
無形文化  
遺産登録国

タコとジャガイモのタパス

*Fish*

無形文化  
遺産登録国

日本では中々味わうことの出来ない一品。ピメント(パプリカパウダー)の味が効いています。

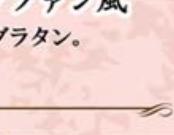


無形文化  
遺産登録国

白身魚のクリームグラタン  
ポンファン風

無形文化  
遺産登録国

白身魚を白ワイン蒸しにしたクリームグラタン。



フランス

ファルシュローバン・ナヤ・ルイバ  
(白身魚の詰め物)

ロシア

ハマダイなど魚を丸ごと使用する一品。ボルチニ茸のソースとクランベリーがアクセント。



NORWAY

スライスサーモンの  
イクラソースかけ



ノルウェー

彩鮮やかなサーモンとイクラの親子コンビ。生クリームとチャイブが隠し味になっています。

AUSTRIA

ターフェルシュビツ  
(ウィーン風ボイルドビーフ)



オーストリア

オーストリア皇帝フランツ・ヨーゼフの大好物だったと言われています。

LATVIA

ガリャス・コトレテス  
(ラトビア風ハンバーグ)



ラトビア

ソースを使わないので、塩味を効かせるのがポイント。オリーブオイルで焼くため、さっぱりとした味わいです。

無形文化  
遺産登録国

チキンとレモンの  
塩漬けのタジン



モロッコ

タジンとは、モロッコ、アルジェリア、チュニジアの煮込み料理のことです。

無形文化  
遺産登録国

エンチラーダ

メキシコ

チキンをトルティーヤで包み、チーズとソースをかけてオーブンで焼いたメキシコではポピュラーな料理。

*Garniture*



SYRIA

ババガヌージュ (ナスのお料理)

シリア

ババガヌージュは、パンとの相性が抜群です。「男を自由奔放に魅了する女」という意味がある奥深い料理です。



トルコ

ケシケキ料理

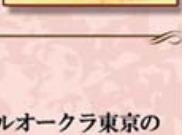
トルコ民族の郷土料理であり、世界三大料理の一つです。2011年にこの料理が世界無形文化遺産に登録されました。



イタリア

魚介のリゾット

魚介の出汁がたっぷり詰まった旨み溢れるリゾット。イタリア独自文化の味を知ることができます。



イタリア

本日の特製パスタ料理

イタリア

旬の食材を使った特製パスタを、ホテルオークラ東京のシェフがお客様の前でお作りします。



FINLAND

パンヌカック

フィンランド

パンヌカックはフィンランドのママの味と言われるパンケーキです。



ROMANIA

パパナシ

ルーマニア

チーズが大好きなルーマニアの人たちの伝統的デザート。モチモチした食感も魅力です。



AUSTRIA

アブフェルシュトゥルーデル

オーストリア

生地を4時間以上冷蔵庫で寝かせるのがポイント。パイのような味わいのオーストリアの伝統的なお菓子。



PAKISTAN

ラッシー

パキスタン

ヨーグルトに、氷・砂糖・水を混ぜて完成です。

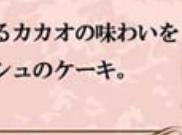


VENUEZUELA

ガトー・ショコラ

ベネズエラ

雑味のない、何とも懐かしいとも言えるカカオの味わいを存分に閉じ込めたチョコレートガナッシュのケーキ。



その他 ホテルオークラ東京特製のパンの盛り合わせ、季節のフルーツ盛り合わせ、コーヒー、紅茶もございます。

※お料理は変更となる場合がございます。  
写真はイメージです。



Hotel Okura  
TOKYO