

政府主催昼食会

- 13日は、ANAクラウンプラザホテル富山の和食店「雲海」にて政府主催の歓迎昼食会を開催しました。地元の旬の食材をふんだんに使用した和食が提供されました。



前菜



造里

- 会合最終日となる15日には、金沢市内の金城樓において政府主催昼食会を開催しました。伝統的な加賀料理を堪能いただくとともに、石川県立金沢桜丘高等学校の箏曲部による演奏も披露されました。



春の先付



箏曲部による演奏



富山*金沢
教育大臣会合
BY EDUCATION MINISTERS FROM
IN TOYAMA AND KANAZAWA

5月13日政府主催昼食会（富山）

日時：5月13日（土曜日）12時20分から13時35分

会場：ANAクラウンプラザホテル富山5階 日本料理 雲海

メニュー

- 【前菜】 富山湾漁毛蟹 トマトゼリー（小矢部深層水） 蓮芋 アボカド 金箔
魚津産牡丹海老 県産焼き茄子 胡麻クリーム
魚津産鮑柔らか煮 雲丹 キャビア 針生姜
鱒寿司 甘海老出汁巻



- 【御椀】 富山湾漁あいなめコンソメ仕立て
高岡産花卉茸 順才 太胡瓜 梅白玉



【造里】 富山湾漁きじはた 鮪トロ 魚津産西梅貝 白海老昆布
あしらい一式



【焼物】 富山湾漁甘鯛フォアグラ焼き 柚子胡椒餡
県産グリーンアスパラ
氷見牛ヒレ炙り 雲海謹製もろみたれ 花の塩



【温物】 黒部産柳八目煮付け
県産里芋 五箇山豆腐 利賀村産すす竹 県産落 楓麩 木の芽



【留肴】 魚津産蜆烏賊 焼目平貝 ホワイトアスパラ
県産独活・蕨 金時草 空豆
県産苺ジュレ 黄身酢 酢味噌



【食事】 庄川鮎御飯

【香物】 三種盛り

【留椀】 立山味噌仕立て

高志の赤カニのつまみ 小矢部産車麩 高岡産焼椎茸



【水菓子】 桂花陳酒ゼリー

メロン アップルマンゴー 県産苺 ブルーベリー
洋風汁粉 蓬麩





5月15日政府主催昼食会（石川）

日時：5月15日（月曜日）12時30分から13時50分

会場：金城樓（丹頂の間）

メニュー

【春の先付】 鮑のせん菜ジュレ 長芋 空豆 海ぶどう みょうが とまと うど



【凌ぎ】 黄金蟹 百合根おこわ



【吸い物】 竹の子真丈 鯛 黒藻



【造里】 あら アオリ烏賊 鮪



【蒸し物】 うすい豆と蛤の葛あん



【焼物】 桜鱒の柚庵焼き アスパラ ズッキーニ 赤ピーマン



【加賀郷土料理】 鴨治部



【食事】 鯛の炊き込み御飯



【水菓子】 抹茶葛餅 さくらんぼ



富山県主催夕食会

- 13日夜に、富山県主催による夕食会が開催されました。子ども達が和太鼓の演奏や洋舞を披露して参加者を歓迎しました。
- 地元産の新鮮な食材を使用したコース料理や日本酒が振舞われました。また、会場内には職人の握りたてのお寿司が食べられるカウンターも設置されました。



鏡開きの様子



和太鼓の演舞



華やかな洋舞



石川県主催夕食会

- 14日夜には石川県主催の歓迎夕食会が開催されました。金沢城公園特設テント内で鏡開きなどのセレモニー後、各国代表は園内の五十間長屋へ移動し、和食を堪能しました。
- 加賀とびはしご登りのパフォーマンスで各国代表団をお出迎えした他、金沢素囃子や芸妓の舞なども披露されました。



五十間長屋をバックに記念撮影



金沢素囃子の披露



加賀とびでお出迎え



五十間長屋内での夕食会



特設テント内にて