

# Gifu Grand Hotel

[オランダ応援メニュー] 7/12~7/16

スープ	人参のポタージュ	各務原市の人参を使用 オランダカラーをイメージ
メイン	豚肩ロース肉の ローストポーク	ハイネケンビール(オランダ)と岐阜県産蜂蜜にマリネした豚肉をじっくりとロースト
	<b>ヒュッツポット</b>	人参入りマッシュポテトオランダ風 オランダ全土で食べられる冬場の定番料理 16世紀後半に起こったスペイン戦争中に市民を救った料理とされ、戦争に勝利した10月3日にこの料理を食べてお祝いする地域があるほどです
	<b>クロケット 添え</b>	きんぎょ飯(各務原市郷土料理)をオランダ風コロケに オランダではクロケットは定番のおやつとして親しまれています
	サラダ	
デザート	オリーボーレン	ドライフルーツのドーナッツオランダ風 冬場には屋台で売られたり、大晦日に食べる風習があります
	バゲット&バター コーヒー・紅茶	



# Gifu Grand Hotel

[カナダ応援メニュー] 7/19~7/21

スープ	スプリット・ピー・スープ	えんどう豆を煮くずれる(スプリット)ほど煮込んだスープ 北米大陸の家庭的なスープです
メイン	<b>トルティエール</b>	ケベック州伝統料理ミートパイ ヨーロッパからの移民が持ち込み根付いた料理
	プティーン チーズボール 添え	フライドポテトのチェダーチーズ掛けグレイビーソース チーズと玉葱を練り、ローストアーモンドでからめました
	キャロットサラダ	岐阜県産人参のマヨネーズサラダ サラダに甘いものを加える特徴があるので、レーズン、マシュマロ、 パインを加えました
デザート	ナナイモバー	ココアクッキー・カスタード・チョコレートの3層ケーキ 重労働の炭鉱から帰る夫のため、妻が作ったデザート たっぷりの甘さは愛情の証とされました
	バケット&バター コーヒー又は紅茶	

