



添付資料1 <メニュー一覧>

国	メニュー
オーストリア	「豆乳ベリーレアチーズケーキ」 ベリージャム×豆乳
ベルギー	「ほうれん草のふわふわ焼き」 ほうれん草×山芋
ブルガリア	「ローズ風味のりんごのコンポート」 ローズペタルジャム ×りんご
クロアチア	「ほうじ茶スコーンのフィグジャムサンド」 フィグジャム×ほうじ茶
キプロス	「ハルミチーズとはんぺんのはさみ揚げ」 ハルミ PDO チーズ×はんぺん
チェコ	「ビール風味のおつまみ枝豆」 ピルスナーウルケル×枝豆
デンマーク	「ひじきとランチョンミートの炊き込みご飯」 ランチョンミート×ひじき
エストニア	「日本酒風味の生チョコレート」 チョコレート（オーガニック）×日本酒
フィンランド	「オーツミルクの抹茶プリン」 オーツ飲料（オーガニック）×抹茶
フランス	「コンテチーズの茄子田楽」 コンテ PDO チーズ×茄子田楽
ドイツ	「オレンジ風味のパンドジェンヌ」 リューベッカー・マジパン PGI×オレンジ
ギリシャ	「トマトの大葉オイル和え」 ハニア・クリティス PGI エクストラバージン オリーブオイル×トマト/大葉
ハンガリー	「マグレ・ド・カナールの鴨しゃぶ わさびおろし」 マグレカナール×ワサビ
アイルランド	「グラスフェッドビーフの西京焼き」 アイリッシュグラスフェッドビーフ PGI×白味噌
イタリア	「甘酒ソース（野菜添え）」 グラナパダーノ PDO チーズ×甘酒
ラトビア	「ドライ克蘭ベリーの白和え」 ドライ克蘭ベリー×豆腐
リトアニア	「デュガスチーズときゅうりの塩麹漬け」 デュガス PGI チーズ×麴
ルクセンブルク	「ワカメバターとサンフラワーロール」 ミニサンフラワーロール×わかめ
マルタ	「トマトつけ素麺」 クンセルバチューブ×そうめん
オランダ	「ゴータ・ホラントと大根の浅漬け」 ゴータ・ホラント PGI チーズ×漬物
ポーランド	「ポルチーニソースのだし巻き卵」 ドライポルチーニ×だし巻卵
ポルトガル	「ポートワインサングリア天草ゼリー」 ポート PDO ワイン×天草
ルーマニア	「ミョウガのアカシアハチミツ漬け」 アカシアはちみつ（オーガニック）×みょうが
スロバキア	「ワイン風味のあんこ煎餅サンド」 ヴィノフラドニーツカ・オブラスティ・トカイ PDO×あんこ
スロベニア	「鮮魚のお造り 結晶塩と青のリソース」 ソルトフラワー×白身魚
スペイン	「ブラックオリーブと玉ねぎのミニピザ」 ブラックスライスオリーブ×玉ねぎ
スウェーデン	「赤いポテトサラダ」 スライスビーツ×じゃがいも（ポテトサラダ）



未来を育む

EUROPEAN UNION EXPO 2025 OSAKA

