

The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of

December 8, 2010

at

Hotel Chura Tokyo



Menu

Prélude de Fête de Noël

Flan de crevette excellent avec sa liqueur mousseuse

petit bâton au Parmesan

Charlotte de crabe "Zuani" aux légumes arborisants,

croquants de pomme de terre aux épices

Coussin de daurade fourré de mousseline à la Duxelles sauce Albert

Feuilleté de filet de bœuf et ragout de bœuf sauce braisée au Mouton

Fromages affinés et sélectionnés

Pierre Julide à eau de vie de Pierre William

Café et Mince pie

Wines

Alain Bernard Brut Premier Cru

Charles Premier Cru Jean Marc Bricard 2006

Chassagne-Montrachet Bachelet Monnet 2007

Château Grand Puy-Lacoste 2000

Château Cantenac-Brown 2000

Taylor's Tawny Port 10 Y

Host

Chris McDonald

Koichi Sato

Yasuke Kosei

Chef

Masao Tanuchi

~~W. J. ...~~
st 1A
Hosaka
Sato

W. J. ...
L. ...

Y. ...
Gaske Gasuda

W. J. ...
W. J. ...

W. J. ...
James Webb

W. J. ...
K. MITS

W. J. ...

W. J. ...
Mito Kusa

W. J. ...
H. ...

W. J. ...
坂田公子

W. J. ...
Mitsuo Eki
Mitsuo O. ...

W. J. ...
K. ...

W. J. ...
J. Morlon