

The International Wine & Food Society

Tokyo

*Meeting
of*

21st October 2010

at

La Cuccina



Menu

Rabbit and foie gras terrine with white Sorana beans and seasonal salad

ウナギのテリーヌ ソラナ豆と季節のサラダ添え

Homemade fettuccine with white Alba truffles, parmesan cheese and butter sauce

自家製フェットチーネ、ピエモンテ州アルバ村産白トリュフ パルメザンチーズとバターソース

Pan-fried Chiba red snapper with cabbage purée,

Kyoto beetroot, kohlrabi and broccoli

銚子沖産金目鯛のソテー、キャベツのスープ仕立て

京都産赤蕪 コールラビ ブロッコリー添え

***Pan-fried Hokkaido beef tenderloin with fresh Piemonte porcini mushrooms,
polenta and crispy speck***

北海道産牛フィレ肉とピエモンテ産フレッシュポルチーニ茸のソテー

ポレンタとクリスピースペック添え

Pear and chocolate semifreddo with fruit bonbon

洋梨とチョコレートのセミフレッド フルーツボンボンを添えて

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

Wines

Roppongi Hills Club Cuvee Speciale - Arlaux Brut

Planeta Chardonnay 2006

Domaine Laroche Chablis 1^{er} Cru Los Vaudevey 2006

Ch. Larrivet-haut Brion Rouge 2000

Host

Motohiro Mibu

Chef

Cristiano Pozzi