

The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting of

17th February 2011

at

cuisine française JJ



Menu

Amuse bouche : Croquette de foie gras et truffe

アミューズ・ブーシュ : フォアグラとトリュフのコロッケ

Consommé de homard en gelée, méli-mélo de crabe, St-Jacques et caviar

オマール海老のコンソメのジュレ (オマール・カニ・帆立・キャビア)

Soupe en croute aux truffes noires du "Périgord" comme chez Bocuse

パイで包み焼き上げたペリゴール産黒トリュフのスープ

Turbot poêlé au capuccino d'anchois

平目のボワレ アンチョビのカプチャーソース

Volaille de Bresse en vessie, légumes du pot et sauce fleurette, a la façon de Fernand Point

ブレス鶏のヴェッシー包み ソース・シュプレーム

Soufflé aux truffes, tout simplement

熱々のトリュフのスフレ

Wines

Champagne Bernard

Chassagne Montrachet 1^{er} Cru, Les Chenevottes 2004, Marc Morey & Fils

Puligny Montrachet, Les Charmes 2000, Françoise Chauvenet

Clos Saint-Denis, Domaine Dujac 1976

Taylor's 10Y Port

Host

Jean-François Minier

Chef

Joël Bruant