



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting

of

18th May 2012

at

The French Cellar in Roppongi Hills Club

Menu

Canape

カナッペ

King salmon, green pepper and dill jelly, saffron marinated fennel

キングサーモン、ディル、グリーンペッパーのゼリー寄せ、フェネルのマリネ サフランの香り

Simmered white asparagus, fried Sakura shrimp, mousseline sauce

北海道産ホワイトアスパラガスのサラダ 揚げ桜海老添え ムースリーヌ

Pan-fried foie gras, fresh fig, balsamic sauce

フォアグラのポアレ バルサミコソース イチジク添え

Braised sea bass, Champagne sauce

スズキのプレゼ シャンパンソース

Roasted Japanese beef sirloin, yuzu pepper sauce

和牛サーロインのグリル、柚子胡椒ソース

Peach compote, melba sauce, vanilla ice cream

白桃のコンポート メルバソース バニラアイス添え

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

Wines

Ruinart Blanc de Blanc NV

La Scolca Gavi 2009

Bachelet-Monnot Chassagne Montrachet 2007

Wesser Bridge Ch. Camensac 1993

Host

Motohiro Mibu

Chef

Geoffrey Miller