



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of

23rd April 2013

at
Ryuzu

Menu

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Asperges blanches en bavarois sur crabes effilochés et gelée de légumes

ホワイトアスパラガスのババロア仕立てと毛蟹のアンサンブル

Foie gras de canard sauté, accompagné de pousses de bambous

フランス産 鴨フォアグラのソテーと三浦の筍とのコンビネーション

Shiitake en fine tarte croustillante, sous un voile de lard de Cinta Senese

肉厚椎茸をタルト仕立てに ラルドの薄いベールで覆って

Daurade poêlée avec choux étuvés, émulsion de jus d'asari au basilic

徳島産 天然真鯛のポワレ バジルの香る浅利のエマルジョンソースで

Côte de veau rôtie accompagnée d'une fricassée de morilles et d'oignons nouveaux

フランス産仔牛のロティ 網笠茸のフリカッセと新玉葱と添えて

Mousse au chocolat et pralinée-noisette, glace au moka

ヘーゼルナッツのプラリネとショコラのガトー モカのグラスをあしらって

Café express avec Mignardises

食後の飲み物とミナルディーズ

Vin

Champagne, Bernard 1^{er} Cru NV

Sancerre, Les Chasseignes, Claude Riffault 2010

Porto, Berry's William Pickering, Tawny 20 years

Puligny-Montrachet, Champs-Gain 1^{er} Cru, Camille Giroud 2007

Planeta, Chardonnay 2007

Harlan Estate Maiden, Cabernet Sauvignon 2004

Sauternes, Chateau Raymond Lafon 1980

Host

Jean-François Minier

Chef

Ryuta Iizuka