



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of

11th October 2013

at

Mario i Sentieri

Menu

Zuppa di Goba

青森県産ごぼうのスープ

W. Imamura

James W. Edg

Carpaccio di Kinmedai con brunoise di frutta esotica e caviale Beluga

金目鯛のカルパッチョ 柑橘フルーツとキャビアのヴィネグレット

Tagliatelle all' uovo all' astice, in salsa di pomodoro fresco leggermente piccante

オマール海老のタリアテッレ 甲殻類の香るアラビアータソース

Risotto al Porcini d'autunno

フレッシュポルチーニ茸のリゾット

Manzo giapponese di Wagyu e Agnello zelandese su purea di patate e spinaci appassiti

和牛とニュージーランド産ラムのロースト マッシュポテトとほうれん草ソテーを添えて

Zuppa di Pesca con gelato di Pesca rossa

黄桃のスープと赤桃のジェラート

Vinos

Ferrari Perle 2005

Planeta Chardonnay 2010

Villa di Capezzana Carmignano 2005

Brunello di Montalcino Castel Gioconda

Berrys' William Pickering Tawny Port 20 Y0

Host

Kiyoshi Tsugawa

Chef

Mario Frittoli