



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of
30th January 2014
at
Ark Hills Club

Menu
Amuse-bouche
アミューズ

Salade de Gourmandise

フォアグラテリーヌ、鴨の燻製、砂肝の美食家風サラダ

Royale du Lait de Graine de Soja, Consommé de Crabe et Légumes

豆乳のロワイヤル カニと野菜のコンソメあんかけ風

Alfonsino Poêlé dans une Pomme de Ferre Hâchée et Tartar de Brocoli,

Sauce Vin Blanc et Herbes

細切りジャガイモをまとった金目鯛ポワレ ブロッコリのタルタルと共に
ハーブ風味の白ワインソース

Entrecote de Bœuf "Aomori Tankaku" Grillé, Sauce Yuzu Poivre

青森短角牛サーロインのグリル 柚子胡椒風味のソース

Dessert du Jour

本日のデザート

Café au Thé et Mignardies

コーヒー又は紅茶と小菓子

Vin

Champagne Mumm Cordon Rouge

Planeta Chardonnay 2010

Puligny Montrachet Champ Gain 1^{er} Cru 2007, Domaine Camille Giroud

Chassagne Montrachet 2007, Domaine Bachelet Monnot

Château d'Issan Margaux 2006

Host

Motohiro Mibu

Chef

Hiroyuki Ito