



The International Wine & Food Society

Allan Smith

Tokyo

Meeting
of
28th February 2014
at
Banrekiyukodo

Yusuke Takiya

Menu

Ube Hiragai and Red Turnip Salad / Whiskered Velvet Shrimp in Oboro Vinegar
Nozawana Fal'cie with Blue Crab Jelly / Burdock Radish Stew
Cocoa Cigarette, Red Ginseng Mousse / Tokachi Jet Black Shamo Comfit
Braised Citron and Chinese Cabbage / Hassaku Soup with Turnip Foam
宇部の平貝と赤蕪のサラダ / 足赤海老の酢おぼろ
野沢菜のファルシ ガザミのゼリー寄せ / 牛蒡大根の含め煮
カカオのシガレット 赤人参のムース / 十勝産漆黒軍鶏のコンフィ
白菜と柚子のブレゼ / 八朔のスープと蕪の泡

Hagi Kintaro and Ebetsu Tomato Soup with Accents of Celery Salad
萩の金太郎と江別産トマトのスープ サラダセロリのアクセント

Spaghetini with Pacific Blue Fin Tuna from Ube, Yamaguchi Prefecture
and Anchovies, Capers, Olives, Spinach
山口県 宇部産ヨコワマグロ
アンチョビ、ケッパー、オリーブ、法蓮草のスパゲッティニ

Tanaka Farm Boiled Egg with Smoked Yogurt Buckwheat Flour Crepe
田中農場の温泉卵と燻製にしたヨーグルト そば粉のクレープ

Fragrant Grilled Shinfuku from Hagi, Yamaguchi Prefecture
Sun-Dried Rice and Unpolished Rice Coulis with Radish Leaf Salsa Genovese
山口県 萩の真福 芳焼き
天日干し米と黒米のクーリ 大根葉のサルサジェノヴェーゼ

Spring Chrysanthemum and Arrowroot Flour Cannelloni Garnished with Caviar
春菊と葛粉のカネロニ仕立て キャビア添え

Roasted Aged Jersey Beef from Tokachi, Hokkaido, Au Jus and Shirokabura Sauce
北海道 十勝産ジャージー牛 熟成肉のロースト その肉汁と白蕪のソース

Risotto Scented with Ginger and Fukuyutaka
ふくゆたかと生姜の香るリゾット

BANREKI Cheese Fondue
BANREKI チーズフォンデュ

Wines

Lanson Black Label Brut
Bachelet-Monnot Chassagne-Montrachet 2007
Planeta Chardonnay 2008
Villa di Capezzana Carmignano 2005

Hoichi Satou

Host
Allan Smith

Chef
Yusuke Takiya