



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting

of

12th June 2014

at

KAISHINDO

~140th Anniversary~

Menu

Hot hors-d'œuvre with puff Pastry (cheese / beef paste / tomato-basil)

☆The repertoire of pâtissier Jiro Murakami (1890-1965), The 3rd successor of KAISHINDO
温かいパイの前菜 (チーズ、ビーフ、トマト風味)

Lobster & couscous salad Herb-yogurt dressing

Mizu-nasu (eggplant) & avocado millefeuille

オマール海老とクスクスのサラダ ハーブヨーグルトドレッシング
水ナスとアボカドのミルフィユ

Consommé soup

コンソメスープ

Roasted Challans duck "chez Madam Burgaud" Red wine sauce

ビュルゴー家のシャラン鴨ロースト 赤ワインソース

Assorted jelly plate, traditional KAISHINDO dessert

開新堂ゼリー

Rhubarb, raspberry & mascarpone verrine dessert

Vanilla ice cream stick

ルバーブ・フランボワーズ&マスカルポーネのグラス入デザート
バニラアイスクリームスティック添え

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Wines

Guy Larmandier Cramant Grand Cru Blanc de Blancs Brut

Bachelet-Monnot Chassagne-Montrachet 2007

Ch. Batailley 2000

Dow's 1985 Vintage Port

Host Tadateru Konoe

Chef Shinji Yamazaki
Owner Michiko Yamamoto