



# The International Wine & Food Society

## Tokyo

Meeting of  
18th March, 2014

at  
Piatto Suzuki

### Menu

#### Sfizi

**Zuppa con Bocconcini di Mozzarella**  
モッツアレラチーズの一口スープ

#### Antipasti Freddi

**Insalata di Hamaguri e Asparagi**  
白アスパラガスと蛤のサラダ仕立て

#### Antipasti Caldi

**Fiori di Zucca Friti (in pastella)**  
花ズッキーニのフリット

#### Pasta

**Tagliolini in Salsa di Carciofi e Ganberi**  
タリオリーニ カルチョッフィと花エビのソース

#### Fagotini di Fave

そら豆のファゴッティニーニ

#### Pesce

**Pagello in Salsa di Bottarga Fresca e Broccoletti**  
糸ヨリ鯛の生カラスミと菜の花ソース

#### Dolce

**Cioccolata Fondente**  
フォンダンショコラ

#### Caffe

コーヒー

#### Wines

**Ferrari Perle Millesime '05**  
**Livio Felluga "Terre Alte" '09**  
**Castello di Nipozzano "Nipozzano Riserva" '09**  
**Planeta "Chardonnay" '08**  
**Masi "Costasera Amarone della Valpolicella Classico" '90**

Host **Thierry Cohen**

Chef **Yahei Suzuki**