



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of
15th June 2015
at

Restaurant Pachon

Menu

Duo D'Amuses Bouches
2種のアミューズブッシュ

Terrine de St. Jacques, Homard et Anguille Fumée,
Céleri Rémoulade, Sauce Aurore au Raifort

帆立貝、オマールエビのムースとウナギのテリーヌ
根セロリ添え 西洋ワサビのオロールソース

Cassoulet de L'Aude Pays Cathare:

Haricot Tarbais, Canard Confit et Saucisse de Toulouse

カスレ オード・ペイ・カタール
タルブ産白インゲン豆 / 鴨のコンフィ / トゥールーズソーセージ

Carré D'Agneau Rôti a la Cheminée,

Barigoule D'Artichauts et Jus au Basilic

暖炉で焼き上げた仔羊背肉一本のロースト アーティチョーク添え バジルソース

Soupe de Fraises et sa Glace a L'Armagnac

イチゴのスープ仕立て アルマニャックアイスクリーム添え

Café et Petits Fours

コーヒーと小菓子

Wines

Guy Larmandier Cramant Grand Cru Blanc de Blancs Brut

Domaine de Mouscaillo Limoux 2010

Weser Bridge Ch. Grand Pontet 1993

Berrys' William Pickering 20-year-old Tawny Port

Host

Shunichi Tokura

Chef

Masahiko Tomoda

Korichi Satou

Imura

Y. Inoue

10th June

折田隆和
T. Takeeda