

Alan Smith



M. Smith

The International Wine & Food Society

Koichi Sato

Tokyo

Meeting
of
19th March, 2015

at

Wakanui

Menu

Grilled Lamb Chop
ラムチョップのグリル

Romaine, Endive and Red Chicory Salad
ロメインレタスとアンディーブのサラダ

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚(白身魚)のカルパッチョ

WAKANUI Spring Lamb Frenched Rack/Grassfed Beef Fillet/Ocean Beef Ribeye
仔羊骨付きロース/牧草牛フィレ肉/オーシャンビーフリブアイ

Sautéed Spinach/Hand-cut French Fries/Sautéed Mushrooms
スピナッチのソテー/自家製フレンチフライ/きのこ類のソテー

Zuppa di Pesca con Gelato
自家製ホーキーボーキーアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Wines

Kahurangi Estate Blanc de Blanc 2011
Rimapere Sauvignon Blanc 2013
Churton Pinot The Abyss 2010
Churton Petit Manseng 2012

Host
Kensuke Hotta

Chef
Tomofumi Ishizaki

T. Hotta

T. Ishizaki

W. Tsumura