



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of
12th May 2015
at

Kitchen Table in the Andaz Tavern

Menu

Welcome champagne

Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV

Firefly squid, Japanese basil genovese, crostini

ホタルイカ 大葉ジェノベーゼ クロスティニー

Hair crab, avocado, asparagus, consommé jelly

毛蟹 アボガド アスパラガス コンソメジュレ

Young onion, watercress, leg ham soup

新玉葱 クレソン 生ハムスープ

Grunt fillet, steamed broad bean mousse, cabbage, crustacean sauce

イサキの空豆ムース包煮 キャベツのプレゼ 甲殻類ソース

Miyazaki beef tenderloin, grilled, udo beignet, red wine sauce

宮崎和牛テンダーロイン 網焼き ウドのベニエ 赤ワインソース

Crunchy chocolate mousse, marinated berries, tonka ice cream

クランチーチョコレートムース ベリーマリネ トンカアイス

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Wines

Soave Vigne di Mezzane Corte Sant' Alda 2009

Planeta Chardonnay 2012

Decoy Cabernet Sauvignon 2009

Berrys' William Pickering 20-year-old Tawny Port

Host

Motohiro Mibu

Chef

Wataru Okawa