



The International Wine & Food Society

Tokyo

*Meeting
of*

18th September 2015

at

Ozawa

Menu

Amuse-Bouche

Amuse-Bouche

アミューズ

Daurade crue, parfumée d'algue sur une crêpe

Raw sea bream with scented seaweed on a crepe

鯛の昆布じめと山芋のクレープ 岩のり風味

Risotto de crabe en soupe

Crab risotto soup

毛ガニの焼きリゾット 熱々のスープをかけて

Flan de Homard

Lobster Flan

オマールエビの茶わん蒸し

Canard rôti parfumé d'épices, Sauce cerise

Roasted duck with fragrant spices and cherry sauce

鴨のスパイシーロースト レモン風味 サクラランボのソース

Avant Dessert

Before Dessert

小さなデザート

Compote de pêche

Peach compote

黄桃のコンポート バニラアイスクリーム添え

Wines

Bollinger Special Cubée Brut

Chablis Françoise Chauvenet 2004

Planeta Chardonnay 2010

Weser Bridge Ch Grand Pontet 1993

Berrys' William Pickering Tawny Port 20 Years

Host

Allan Smith

Chef

Takahiko Ozawa