



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of
26th February 2016
at
Ark Hills Club
"Mahogany"

Menu

Amuse-bouche

Broad Bean and Smoked Salmon Mousse with Sour Cream,
Foie Gras Terrine with Black Pepper

アミューズ

空豆とスモークサーモンのムース サワークリームと共に
フォアグラテリーヌ 黒胡椒風味

Goat Milk Cheese, Butterbur Sprout and Green Asparagus Salad
シェーブルチーズ・ふきのとう・グリーンアスパラガスのサラダ

Pan-fried Angler Fish with Brown Butter Sauce, Boiled Nanohana
アンコウのポワレ アーモンド風味の焦がしバターソース 菜の花を添えて

Grilled Kamifurano Beef Sirloin with Rosemary Mustard Sauce,
Fried Bamboo Shoots and Kogomi
北海道かみふらの和牛サーロイングリル ローズマリーマスタードソース
筍とこごみのベニエ 春の芽吹き

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea and Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフル

Wine

Champagne Mumm Cordon Rouge
Bachelet-Monnot Bourgogne Blanc 2007
Tantara Chardonnay Santa Maria 2009
Penfolds Cabernet Sauvignon Bin407 2009

Host
Motohiro Mibu

Chef
Naoki Sadaike