



The International Wine & Food Society

Tokyo

*Meeting
of
29th March 2016*

*at
Chez Inno*

Menu

*Amuse
アミューズ*

Asperge blanche, sauce Béarnaise
フランス産ホワイトアスパラガス ベアルネーズソース

Bar braise, sauce Albert
スズキのブレゼ、アルベールソース

Noisette d'agneau en croûte "Maria Callas"
仔羊のバイ包焼き マリア・カラス風

*Dessert
デザート*

*Café ou Thé
コーヒー又は紅茶*

Les Vins

Guy Larmandier, Cramant Grand cru, Blanc de Blancs, Brut

Decoy, Chardonnay 2010

Montes Alpha, Cabernet Sauvignon 1993

Host

Tsunekazu Takeda

Chef

Noboru Inoue