



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of

27th September 2016

at

Fureika

Menu

精品前菜盆

Assorted appetizer

焼き物入り前菜盛り合わせ

上湯炒蝦球

Stir fried prawns with superior sauce

大海老の上湯ソース炒め

元盅魚翅湯

Braised shark fin in a pot

フカヒレの壺煮込み

明炉掛鴨子

Roasted Beijing duck

名物北京ダック

XO 醬爆和牛

Stir fried Japanese beef XO sauce

和牛と広東白菜のXO 醬炒め

精肉煎鍋貼

Pan fried pork dumpling

肉汁たっぷり焼き餃子

広東式炒麵

Stir fried noodle with yellow Chinese chives

黄韭の広東風焼きそば

本日的甜品

Today's dessert

本日のデザート

Wines

Guy Larmandier Cramant Grand Cru Blanc de Blancs Brut

紹興花彫酒

Shao Hsing Hua Diao Chiew

Host

Kenji Yoshizawa

Chef

Zheng Jing Yi