

The International Wine & Food Society

Tokyo

*Meeting
of*

13th June, 2011

at

Ristorante Hamasaki



Menu

Croccante di Parmigiano Reggiano

パルメザンチーズのクロカンテ

Entrata del Giorno

本日のアミューズ

Antipasto Misto

季節の素材を生かした 8 品の前菜の盛り合わせ

Cappellini al Pomodoro Fresco con "shirasu"

静岡産しらすの冷製カッペリーニ 高知産のフルーツトマトのスープ仕立て

Riso con "Ayu" Insalata di Rucola

鮎の焼きリゾット 枝豆とルッコラ添え

Granite di Tè

アールグレイ風味のシャーベット

Pesce all'Acciuga e Olive Nere

本日の鮮魚 アンチョビとリグーリア産オリーブの軽いトマト風味

Formaggio

本日のチーズ

Zuppa di Pesca con Gelato

白桃のスープ仕立て ジェラート添え

Caffè e Piccola Pasticceria

エスプレッソとパティフル

Wines

Ferrari Perle Millesime 2004

Domaine Laroche Chablis 1^{er} Cru Los Vaudevey 2006

La Scolca Gavi 2009

Domaine Louis Remy Morey St. Denis Aux Chezeaux 1999

Warre' 1995Y L.V.B

Host

Kensuke Hotta

Chef

Ryuichi Hamasaki