

The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting of

17th May 2011

at

Kamakurayama Akasaka



Menu

*Grilled Taira Shellfish from Kyushu, Kinuhime Salmon Sashimi from Aichi Prefecture,
Clam from Chiba Prefecture sautéed with Garlic Butter,
Escargot in Kamakurayama Style*

九州産平貝のあぶり焼き、愛知県三河産絹姫サーモンのお刺身、
千葉県南房総産地蛤のガーリックバター焼き、エスカルゴ鎌倉山風

Vichyssoise in Kamakurayama Style

ポテトの冷たいスープ ヴィシソワーズ鎌倉山風

Iseshima Red Sea Bream Poêlé Sauce Américaine

伊勢志摩湾の真鯛のポワレ ソースアメリケーヌ

Kamakurayama Speciality, Selected Wagyu Roast Beef

特選和牛ロースのローストビーフ

Junsai and Okra Salad

秋田県三種町産ジュンサイとオクラのサラダ

Assorted Dessert

デザート盛り合わせ

Café

カフェ

Wines

Bernard Premier Cru

Planeta Chardonnay 2007

Ch. Larrivet-Haut Brion Rouge 2000

Taylor's 10Y Part

Host

Hiroshi Yasuda

Chef

Kazuhiro Yamauchi