

The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of
15th September 2011

at
Aquavit



Menu

SMORGASBORD assortment of swedish bites

スモーガスボード、スウェディッシュスタイル一口前菜の盛り合わせ

FOIE GRAS GANACHE seasonal fruit balsamic cream

フォアグラガナッシュ、フレッシュフルーツとクリームバルサミコ

SEARED LOBSTER dill saffron nage

オマール海老のポアレ、サフランブロスのナーージュ仕立て

ROASTED VENISON AND GRILLED RIBEYE

鹿肉のローストと低温調理したリブアイのグリル

CHOCOLATE CUSTARD CAKE salt caramel ice cream

シェリーとデーツを練り込んだチョコレートカスタードケーキ、塩キャラメルアイス添え

PETIT FOURS

小菓子

COFFEE or TEA

コーヒー又は紅茶

Wines

Bernard 1^{er} Cru

La Scolca Gavi 2009

Planeta Chardonnay 2007

Montes Alpha Cabernet 1993

Taylor 10Y

Host

Kiminori Mitsui

Chef

Kazu Tsurumi