



The International Wine & Food Society

Tokyo

*Meeting
of*

13th February 2012

at
Spain Club



Menu

Pickled Marinated Sardines

ヒコイワシの酢漬け

Fresh Seafood & Vegetable marinated salad

魚介と野菜のマリネサラダ

Warm mushroom soup

キノコの温かいスープ

Catch of the Day, Majorca style

本日鮮魚のマジョルカ風

Roasted Iberico Pork Loin

イベリコ豚ロース肉のロースト

Special Seafood Paella

特製 魚介のパエリア

**Assorted Desserts : Yogurt mousse & strawberry tart,
chocolate cake, oroblanco sorbet**

デザート3種盛り合わせ: ヨーグルトムースと苺タルト、チョコレートケーキ、スウィーティーのシャーベット

Coffee or Tea

Wines

Bernard Premier Cru

Viña Gravonia Crianza 2002

Protos Reserva 2005

Joens Wille

Host

Chef