



[Handwritten signature]

The International Wine & Food Society

Tokyo

*Meeting
of*

14th June 2012

at

Cuisine Française JJ

Wines in memoriam of John Avery MW, Honorary President of IW & FS

Menu

Bernard Premier Cru

Saumon de Norvege confit a 52 Degres

ノルウェー産サーモンの52度コンフィ

Bachelet-Monnot Chassagne Montrachet 2007

Mousse de "KURIKABOCHA" et d'Amandes, Gelée de Vinaigre de Sherry

栗カボチャとアーモンドのムース シェリー酒ビネガーのジュレ

Averys, Cuvée du Cardinal de Mazarin 1976

Foie Gras poêlé, Anguille et "KAMONASU" presses, accents de Poivre du Japon

フォアグラのポワレ 賀茂ナスとウナギのプレッセ 山椒のアクセント

Averys, Cuvée Georges de Vogue 1976

Daurade "ITOYORI" grillée dans ses ecailles croustillantes,

Dessin de Légumes, "Premices de l'Été"

イトヨリ鯛のカリカリウロコ焼 "初夏" 野菜のデッサン

Averys, Santenay 1^{er} Cru, Les Gravieres 1976

Magret de Canard de Challans cuit a basse température,

farce de Poivrons "MANGANJI" et marine de Poivrons "FUSHIMI"

シャラン産鴨胸肉の低温キュイ 万願寺のファルス、伏見とうがらしのマリネ

Averys, Chassagne Rouge 1^{er} Cru, Clos du Chateau 1976

Le "Litmus Test" de la Pomme de Terre Bleue

青色のジャガイモのリトマス実験

L'Assiette de Desserts du Pâtissier

パティシエ特製アシェットデセール

Noval Finest Reserve

Cafés, Thés, Infusions

コーヒー、紅茶、ハーブティ

Host

Jean-François Minier

Chef

*Tatsuya Sato
Joël Bruant*

Koichi Sato

Quinn Jordan

Hydus

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Peter Leven

Alan Smith