



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of

24th October 2012

at

Chez Matsuo Shoto Restaurant

Menu

Amuse - gueule

先付け

Bollinger Special Cuvee

Mosaïque de saumon et deux asperges,
sauce coulis de poivron jaune

タスマニアサーモンと2種のアスパラガスのモザイク仕立て
黄色パプリカのクーリソース

Escalope de foie gras sauté aux épices avec confiture de figue sauce porto

フランス産フォアグラのソテー エピス風味 無花果のコンフィチュール ポルト酒ソース

Chateau Suduiraut Sauternes 2007

Petit bateau de sole et clams sauce champagne
flan de carotte accent de persil

佐渡産舌平目と蛤のプチバトー シャンパンソース
有機人参のフラン パセリのアクセントで

Salaparuta Bianca di Valguarnera Sicilia 2009

Trou normand

お口直しのシャーベット

Canard de "Challans" rôti sauce vin rouge accompagne légumes variés

シャラン鴨胸肉のロースト 赤ワインソース 数種類の秋野菜のヴァリエ

Nuits Saint-Georges Les Vaucrains, Camille Giroud 2006

Dessert du jour

本日のデザート

Café

珈琲

Host

George Olcott

Chef

Yuji Imai