



The International Wine & Food Society

Koichi Sato

Tokyo

Meeting
of

29th January 2016

at

Tokyo Club

Alan Smith

Menu

先付

Amuse-bouche

柿なます 大根 干柿

Marinated persimmon and radish

向付

Seasonal sashimi

鯛 うど 防風 山葵

Sea bream, udo, Japanese parsley or "bofu", wasabi

椀盛

Clear soup

薄くず仕立て うずら入り粟麩饅頭 そぼろ人参 うぐいす菜 山葵

Slightly thickened clear soup with dumpling of awafu and quail egg, minced carrot, uguisuna, wasabi

口取

Side dishes

稲荷寿司 紅生姜 鮭燻製・レモン 鰯菜煮けしの実和え

酒粕ののし梅はさみ揚 ちしゃとう味噌漬

Inari sushi, pickled ginger, smoked salmon with lemon, "sakaeni" style sardine seasoned with poppy seeds, deep-fried sake lees with thin strips of plum, stem lettuce pickled in miso

焚合

Vegetables with fish or meat

堀川牛蒡 海老ひろうす 壬生菜 きざみ柚子

Horikawa burdock, deep-fried prawn dumpling, mibuna, yuzu

酢物

Pickled dish

あわび 若布 三つ葉 数の子と和え 生姜酢

Abalone, wakame, mitsuba, herring roe, pickled in ginger vinegar

留椀

Miso soup

合味噌 手まり麩 ふきのとう

Mixed miso, temari fu, butterbur sprouts

御飯

Rice

鯛御飯

Rice cooked with sea bream

漬物

Pickles

千枚漬 水菜巻 日の菜 牛蒡みそ漬

Senmaizuke, mizuna roll, hinona, burdock pickled in miso

果物

Fruits

いちごフロスト

Frosted strawberries

菓子

Sweet

薄茶 梅の雪

Thin "macha" tea with "Plum snow" sweet

Wines

Moët & Chandon, Moët Impérial Brut

Chablis 1^{er} Cru Vaillons, Domaine Raoul Gautherin, 2012

Pouilly Vinzelles, La Soufrandière, 2012

Saint-Julien Médoc, Château Léoville Las Cases, 1970

Port, Fonseca

Host

Jean-François Minier

Chef

Tsujitome Kaiseki

寄

柳御敵立
太極干柳

何

輿國 之防風 卷封 雲

盤

薄奇付主
之付主 之付主
之付主 之付主

品

稻荷壽司 煎
銀色之毛 鑲嵌
酒子之梅 梅子之梅

器

硯川生茅 海之茅
金葉末 時分村子

耐

乃出 郭 二五
數之 之 之 之

苗

金時 餅
手引 餅

御飯

千種 永葉 卷
日葉

漬物

星物

之 之
薄葉 福書

