

MK



The International Wine & Food Society

Tokyo

*Meeting
of*

30th May 2016

at

Chez Matsuo Shoto Restaurant

Menu

Œuf brouillés aux caviar "Oscietre" comme Chez-Matsuo

フレッシュキャビア オシエトラを乗せた クリーミーなスクランブルエッグ シェ松尾嗜好

Maquereau mariné coulis de cresson, gelée d'hibiscus

真鯖のフレッシュマリネ クレソンのクーリ ハイビスカスのジュレとキノアを絡めて

Ormeau meunier sauce son corail, pimenté "Manganji" grille

鮪のムニエル 肝のクーリソース 万願寺唐辛子のグリエ

Chou farci de turbot, bouillon de céleri et truffe noir

平目のキャベツ包み セロリとトリュフのブイヨンソース

Trou normand

お口直しのシャーベット

Caille farci au foie gras rôti sauce vin d'arbois

purée de pomme de terre et champions

鶉のフォワグラ詰めロースト サヴァニャンソース

滑らかなシブレット風味のジャガイモのピューレ

Dessert du jour et Café

本日のデザートと珈琲

Wines

Guy Larmandier Cramant Grand Cru Blanc de Blancs Brut

Planeta Chardonnay 2012

Decoy Merlot 2010

Host

George Olcott

Chef

Takashi Muneta

34

[Signature]

[Signature]