



The International Wine & Food Society

Tokyo

Meeting
of

16th June 2017

at

Hirata

Menu

Zuppa di granturco

トウモロコシのスープ

Antipasto misto freddo

(冷)前菜の盛り合せ 天然真鯛のカルパッチョ サルサベルデ アオリイカの湯引き 黒オリーブソース
牛タンと水ナス レフォールソース 生ハムと宮崎マンゴー

Fritto di merlano e verdura stagione

キスと季節野菜のフリット

Capellini freddo riccio di mare

生ウニの冷製カッペリーニ

Risotto carciofi

アーティーチョークのリゾット

Filetto di manzo salsa gorgonzola e asparago selvatico

牛フィレ肉 ゴルゴンゾーラチーズのソース アスパラソバージュ添え

Tiramisu e gelato pistacchio

ティラミスとピスタチオのジェラート

Caffe

コーヒー

Wines

Guy Larmandier Cramant Grand Cru Blanc de Blancs Brut

Tantara Chardonnay Santa Maria '09

Cote Rotie Cuvee Ampodium Rene Rostaing '10

Penfolds Bin 407 Cabernet Sauvignon '09

Host
Tadateru Konoe

Chef
Takashi Horibe