



# The International Wine & Food Society

## Tokyo

Meeting  
of

19<sup>th</sup> September 2017

at

THE OAK DOOR at Grand Hyatt Tokyo

### Menu

Welcome champagne

Moet & Chandon Brut

SMOKED SALMON quail egg, sour cream, shallot, capers

スモークサーモン ウズラの卵、サワークリーム、エシャロット、ケイパー

CAESAR SALAD sourdough croutons, smoked bacon

シーザーサラダ サウーブレッドのクルトン、スモークベーコン

AUSTRALIAN TENDERLOIN

puree of creamy spinach, cauliflower florettes, crispy fried potato, veal jus

オーストラリア産テンダーロイン

ほうれん草クリーム煮のペースト、カリフラワー、クリスピーフライドポテト、ラムのソース

RACK OF LAMB oven roasted with pistachio, mushrooms, butternut squash, lamb jus

ラムラック ピスタチオのオープンロースト、マッシュルーム、バタースカッシュ、ラムのソース

CHEESE

ANNIE BAXTER SPECIAL RESERVE 12 month, buffalo, BLACK SAVOURINE goat,

BLUE RIVORINE goat,

スペシャルアニーバクスター12年 水牛、ブラックセイボリ ゴート、  
ブルーリボリ ゴート

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

### Les Vins

Wolff Blass, Gold Label, Chardonnay 2011, Adelaide Hills

Decoy Merlot 2010, Sonoma County, California

Buehler Napa Valley 2008, Cabernet Sauvignon

Raymond Lafon Sauternes 2005, Bordeaux, France

Host

Motohiro Mibu

Chef

Patrick Shimada