



# *The International Wine & Food Society*

## *Tokyo*

Meeting  
of  
27<sup>th</sup> October 2017  
at

Esquisse

Menu

*Verrine au butternut, concombre, oursin et yuzu*

胡瓜のジュレ バターナッツ ウニ 柚子

*Huître en gelée, Orange, laitue et sarrasin*

牡蠣 オレンジ風味 蕎麦

*Anguille au charbon laque de vin de Chinon et mûre, copeaux de foie gras, sauce au vert*

鰻の炭焼き フォアグラ パセリソース

*Flan de châtaigne, girolles, oreille de cochon et "yurine"*

栗のフラン ジロール茸 豚の耳 百合根

*Hata fumé au bois de pommier, beurre monté au raisin fermenter, ginan, millefeuille d'endive*

ハタ 発酵ぶどうソース 銀杏 アンディーブ

*Côté d'agneau de Lozère, lait caillé de brebis, lotus, tomate confite, abricot au sel*

ロゼール産仔羊のロティ 蓮根 トマトコンフィ アプリコットのビュレ

*Petit crêpes au marron, poire, potiron, glace Marc et vanille*

栗のクレープ 洋梨 南瓜 マール風味のアイスクリーム

*Café et mignardies*

コーヒーと小菓子

*Wine*

*Guy Larmandier Cramant Grand Cru Blanc de Blancs Brut*

*Auxey Duresses Benjamin Leroux Stelvin 2014*

*Vosne Romanée Damaudes Vigot 2012*

*Domaine de Chevalier Rouge 2012*

*Château Raymond Lafon Sauternes 2005*

*Host*

*Tsunekazu Takeda*

*Chef*

*Lionel Beccat*