



The International Wine & Food Society

Tokyo

*Meeting
of*

24th February 2017

at

Piatto Suzuki

Menu

Mozzarella Soup

モッツアレラのスープ

Botan Shrimp Tartar + Flamed Autumn Mackerel + Steamed Abalone with Liver Sauce

牡丹海老のタルタル + 寒鰯の炙り + 蒸し鮑の肝ソース

Oven Grilled Omelet with Milt and Mozzarella Cheese

白子とモッツアレラチーズのオーブン焼き

Sautéed White Fish · Fukinoto Sauce

白身魚のソテー・ふきのとうソース

Turtle Risotto

すっぽんのリゾット

Tagliatelle · Beef Tendon with Rague Sauce

タリアテッレ・牛スジのラグーソース

Grilled Veal

仔牛のグリル

Tiramisu & Pistachio Ice Cream

ティラミス & ピスタチオ アイスクリーム

Coffee

コーヒー

Wines

Opere Frevigiane Brut

Tantara Chardonnay Santa Maria 2009

Planeta Chardonnay

Brunello di Montalcino Casteel Gioconda

Host

Allan Smith

Chef

Toshiki Watanabe