

*Menu*



# *The International Wine & Food Society*

## *Tokyo*

*Meeting  
of*

*13<sup>th</sup> April 2017  
March  
at*

*Le Petit Bedon*

*Menu*

*Amuses bouches*

アミューズブッシュ

*Le homard décortiqué, macédoine de légumes, pomme verte et avocat façon Waldorf*

オマール海老のワルドフ風サラダ カリカリ野菜、リンゴとアボカド添え

*L'Escalope de foie gras aux fruits de saison confits*

フォアグラのポワレ 季節のフルーツのコンフィー添え

*La pêche du jour selon arrivage*

本日入荷のお魚料理

*La Joue de boeuf braisée au vin rouge, carotte fondante au cumin*

とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮 人参のソテー ハチミツとクミン風味

*Les fromages du moment*

季節のチーズ

*Le dessert Petit Bedon*

ル・プチ・ブドン特製デザート

*Café et mignardises*

コーヒーとプチ・フル

*Vins*

*Guy Larmandier Cramant Grand Cru Blanc de Blancs Brut*

*Decoy Chardonnay 2010*

*Weser Bridge Ch. Grand Pontet 1993*

*Host*

Shunichi Tokura

*Chef*

Eiko Shibuya