



The International Wine & Food Society
Yokohama Branch

Annual Christmas Black Tie Dinner

December 16, 2012
AQUAVIT Tokyo

Arrival 6:00PM, Dinner 6:30PM



Amuse

アミューズ

2002 Champagne R&L Legras, Cuvée Présidence Vieilles Vignes

Loch Duart Salmon tartare with Swedish caviar and an elderflower dressing
ロックデュートサーモンのタルタルと王様の愛した珍味ロイロム、エルダーフラワードレッシング

Steamed "Ebiimo" eddoe potatoes in a burdock root velouté sauce

堀川牛蒡のヴルーテと海老芋のスティーム

2011 Sancerre, Les Chasseignes, Domaine Riffault

Foei gras and scallops with cauliflower couscous and a truffle sauce
フォアグラと帆立貝のポワレ カリフラワーのクスクスとトリュフのソース

2008 Savigny-les-Beaune Blanc, Domaine Jean-Marc Pavelot

Brittany lobster in a lavender honey and citrus sauce
ブルターニュ産オマール海老 ラベンダーの香る焦がし蜂蜜と柑橘のソース

2009 Condrieu, Côte Bonnette, Domaine Mouton

Charcoal grilled wagyu filet with a red wine sauce

和牛フィレ肉の炭火焼き 赤ワインのソース

2007 Gevrey-Chambertin, Les Evocelles, Domaine de la Vougeraie

2000 Chateau Lafite Rothschild, Pauillac

Assortment of desserts

プチデザートの盛り合わせ

2008 Berrys' Sauternes by Chateau Doisy-Védrines

Coffee and Petit fours

コーヒーと小菓子

Selection of Aquavit

Host
Tatsuji Echle

Chef
Shinji Yokoyama

Taiko Tanaka