

Memorial Wine Dinner 一夜限りのメモリアルワインディナー

30 周年記念特別メニューに合わせて、フランス各地から取り揃えたレストラン F E U 秘蔵のワインとの
マリアージュがお楽しみ頂ける一夜限りのスペシャルイベント。

著名なワインのヴィンテージ違い・畑違いの飲み比べや、マグナムボトルやダブルマグナムで
熟成された飲み頃のワインの味わいをお楽しみ頂ける又と無い機会でございます。

30 周年のイベントに相応しい飲み頃のワインと特別メニューのマリアージュをお楽しみください。

6 月 2 6 日 (土)

受付 18 : 30 開宴 19 : 00

お一人様 31,500 円 (税込・サービス料別)

お料理代金とワインが含まれます。

※前金制となりますので、ご予約の際にお支払いのお手続きをお願い致します。

※お支払方法は現金、銀行振込です。

30 名様限定

ワイン

N.V.	Krug Grand Cuvée	
2005	Puligny-Montrachet en Magnum	Leflaive
2002	Puligny-Montrachet en Magnum	Leflaive
2002	Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Folatières en Magnum	Leflaive
2000	Volnay 1 ^{er} Cru Champans en Magnum	Marquis d'Angerville
1980	Château Mouton-Rothschild en Double-Magnum	
1981	Château d'Yquem	

※各ワイン 1 杯(100ml)付

お料理

シェフ松本が贈る 30 周年記念特別メニュー

(全 10 皿)

フレッシュフォアグラのテリーヌと沖縄産マンゴーの小さくて薄いサンドイッチ
フォンティーナとアボンダンスのクリーミーなスープ 黒トリュフの香り

◆
本まぐろの赤身・中トロ・大トロ 3 種の仕立てで
ア・ラ・プロヴァンサル/白と黒のバルサミコ/ナスタチウムの辛み

◆
北海道産 バフンウニのコンソメゼリー カレー風味

◆
鹿島産 10 年物大ハマグリのマリニエール 無農薬タマネギの艶やかなジュ

◆
鹿児島産 本笠子のポワレ ブイヤベース仕立て FEU スタイル
フヌイユの花の香り

◆
萩産 うちわ海老のロティ バニラ風味のピリ辛甲殻類オイル
トルコ産カダイフの揚げせんべい

◆
カナダ産リー・ド・ヴォーのソテー ノワゼット風味

◆
その日入荷のシェーヴルチーズ ハチミツ、オサリスの酸味で

◆
パッションフルーツの生マカロン

◆
皮まで食べられる国産無農薬レモンのシャーベット バジリコ風味

◆
プティ・フル / コーヒー

- ◆ 当日の仕入れ状況により食材が一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。
- ◆ イベントの目的上、お車でのご来店はお控えください。
- ◆ 妊娠中、及び授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。