

DEPUIS 1980

Restaurant FEU



Laurent-Perrier Champagne Dîner

ローラン・ペリエ シャンパーニュ ディナーのご案内

2015.9.17 (Thu)
Restaurant FEU

今回のワイン・メーカーズ・スペシャルディナーは、フランスを代表する
シャンパンメゾン ローラン・ペリエとコラボレーションディナーを開催いたします。
1812年に創立したローラン・ペリエは、現在世界で有数の優れた
シャンパンメゾンの一つとして知られています。
当日は、ローラン・ペリエアンバサダー フィリップ・ソーゼット氏が
お客様にシャンパーニュの世界をご案内致します。
シェフ松本浩之の旬の食材を生かした特別料理と、
ローラン・ペリエから厳選したシャンパンのマリアージュディナーをお楽しみください。



■期 日：2015年9月17日（木） 受付 18:30 / 開宴 19:00

■場 所：Restaurant FEU（定員 40 名様）

■料 金：20,000 円（税金・サービス料込）

Champagne

- ・ S.A Laurent-Perrier Brut L.P
- ・ 2006 Laurent-Perrier Brut Millésimé
- ・ S.A Laurent-Perrier Ultra Brut
- ・ S.A Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut
- ・ S.A Laurent-Perrier Grand Siècle



Menu

Amuse-bouche Gromèsqui et velouté de maïs
クロメスキ・とうもろこしのヴルーテ

Foie Gras de canard légèrement fumé et rafraîchi au genièvre éclat
フレッシュフォワグラのテリーヌ、ジュニエーヴル風味
青りんごとエストラゴンの香り豊かなジュレ

Homard breton poêlé, châtaignes et fenouil glacé en cocotte, sauce crustacé au vin jaune
ブルターニュ産オマール“ブルー”のポワレ ミニフヌイユとマロンのグラッセ
オマール海老のカプチーノソース、ヴァンジョーヌ風味

Guisse de Veau rôti, jus simple purée de potiron et champignons des bois
フランス産仔牛もも肉のロースト
栗かぼちゃのピューレとヨーロッパより届く木の子

Desserts
FEU 特製デザート

Signardises
ミニアルディーズ

Café
コーヒー