



Restaurant FEU 35th Anniversary

35周年記念 特別メニューのご案内

2015年6月1日(月) ~ 6月30日(火)

Menu 35^{ème}

35周年記念 特別メニュー

13,000円

Amuse-bouche

アミューズ ブーシュ

Mozzarella, cerise, huile d'olive

自家製モッツアレラ、アメリカンチェリー、オリーブオイル

岩手県産の牛乳で作ったミルクィなチーズと甘酸っぱいチェリーの組み合わせ
上からたっぷりとオリーブオイルの“パウダー”をのせます

Oreille de mer, consommé de bœuf, Algues Nori

酒蒸しの鮑、牛のダブルコンソメ、佐賀県有明の生海苔

日本酒を振りかけて8時間蒸した鮑と、大好きな有明の生海苔をリッチなコンソメに溶かしました
ナスたちウムの葉と一緒に召し上がりください

Terrine de foie gras, abricot, cardamome

ランド産鴨のフォアグラ、長野県産アプリコット、グリーンカルダモン

生食用ハーコット種の杏に、爽やかなカルダモンの香りに移してみました
自慢の滑らかなフォアグラと共にどうぞ

Hoya, mangue, Fraise

宮城県産のホヤ、マンゴー、苺のカクテル

“海のパイナップル”ホヤの美味しさは、仙台国際ホテルの中村総料理長に教えていただきました
今回も中村総料理長にお願いし、特別に天然ホヤを産地から直送していただきます
旨みのあるえぐみと、マンゴーのアンサンブルをお楽しみください

Bar de ligne, endive, agrumes

活メの大スズキ、アンディーブ、オレンジとサフラン

65℃のオリーブオイルでゆっくりと火を入れたスズキは、断面が虹色に輝きます
コルシカ島で作っていたサフランとオレンジのソースと一緒に

Agneau fumé, légume arrivage du Japon comme on Aime

北海道や岩手県より届く仔羊の燻製 日替わりの野生の山菜

今では入手不可能なフランスの仔羊にも負けない素晴らしい仔羊です
美味しい脂身を燻製にすることで召し上がり易く仕上げました

Deux desserts

2種の特製デザート

Mignardises

ミニャルディーズ

Café ou infusion

コーヒー 又は フレッシュハーブティー

※食材のアレルギーや苦手なものがございましたらご予約時にご相談ください 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ので予めご了承ください