

30th Anniversary Menu  
シェフ松本が贈る 30 周年記念特別メニュー

厳選素材を贅沢に使った  
記念の年にふさわしい特別メニューをご用意致しました。

6月23日(水)～27日(日)  
お一人様 15,750円(税込・サービス料別)

Amuse-bouche : Sandwich de foie gras et mangue,  
Fontine d'Alpage et tomme d'abondance à l'œuf et truffe noir  
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

Ventre de thon en trois façons  
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/ナススタチウムの辛み

Gelée d'oursin au curry  
北海道産 バフンウニのコンソメゼリー カレー風味

Grosse palourde à la marinière, jus d'oignon perle  
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

Filet de rascasse poêlé, jus de bouillabaisse réduit  
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

Crevette « UCHIWA » rôtie, huile de crustasé à la vanille  
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

Ris de veau de Canada aux noisettes  
カナダ産リー・ド・ヴォーのソテー ノワゼット風味

Fromage du chèvre  
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

Macaron à la fruit de la passion  
パッションフルーツの生マカロン

Sorbet citron « BIO »  
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

Mignardises  
プティ・フル

Café ou infusion  
コーヒー 又は フレッシュハーブティー

※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。

30th Anniversary Lunch Menu  
30 周年記念特別ランチメニュー

30周年にちなんだ特別ランチメニューをご用意致しました。

6月23日(水)～27日(日)  
お一人様 4,725円/6,300円(税込・サービス料別)

※メニュー内容はお問い合わせください。

## FEU's Collection Wine Set

### 秘蔵のコレクションワインセットのご案内

イベント期間中、秘蔵のコレクションワインの中から  
特に選りすぐりのアイテムをセレクトした  
日替わりのワインセットをご用意致しました。  
お好みのワイン・テーマに応じて曜日をお選びください。

6月23日(水)～27日(日)

お一人様 15,750円/各1杯付(100ml)

(税込・サービス料別)

各日14名様限定

※先着順となります。ご予約の際に予め申し付けください。

#### 6月23日(水)

2002	Louis Roederer Cristal	
1999	Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru Les Combettes	Etienne Sauzet
1998	Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru Les Combettes	Etienne Sauzet
2001	Batard-Montrachet	Etienne Sauzet
2001	Chevalier-Montrachet	Etienne Sauzet
2001	Chambolle-Musigny	Georges Roumier
2001	Châteauneuf du Pape	Henri Bonneau

#### 6月24日(木)

1999	Bollinger La Grande Année en Magnum	
1995	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru La Forest	François Raveneau
1995	Chablis Grand Cru Valmur	François Raveneau
2006	Chambolle-Musigny	Georges Roumier
2004	Chambolle-Musigny	Georges Roumier
2002	Chambolle-Musigny	Georges Roumier
2000	Chambolle-Musigny	Georges Roumier

#### 6月25日(金)

	Laurent-Perrier Grand Siècle	
2005	Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Clavoillons	Leflaive
1995	Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Clavoillons	Leflaive
2006	Chambolle-Musigny	Georges Roumier
2004	Chambolle-Musigny	Georges Roumier
2002	Chambolle-Musigny	Georges Roumier
2000	Chambolle-Musigny	Georges Roumier

#### 6月27日(日)

1993	Moët et Chandon Dom Pérignon en Magnum	
1989	Gewurztraminer Jubilee en Magnum	Hugel
1995	Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Perrières en Magnum	Louis-Carillon
1996	Domaine de Chevalier	
1997	Châteauneuf du Pape Blanc	Rayas
1983	Clos Vougeot en Magnum	Château de la Tour
1996	Château Montrose en Magnum	

- ◆ 都合によりテイastingアイテム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。