



## 【世界最古のシャンパーニュ・メゾン ルイナール】 ブラン・ド・ブランのバイザグラスプロモーションが開催

モダンなフレンチレストラン、Restaurant FEUにて

開催日：10月18日～12月末



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）の取扱いシャンパーニュ「ルイナール」は、シャルドネのみから造られたブラン・ド・ブランをバイザグラスでお楽しみいただけるプロモーションを、南青山・乃木坂のフレンチレストラン FEUにて10月18日（水）より開催致します。

1729年に誕生し、“シャンパーニュの宝石”と謳われる世界最古のシャンパーニュ・メゾン、ルイナール。伝統的な製法に従い、長い熟成を経て生まれるルイナールの洗練されたエレガントな味わいは、世界中の人々を魅了し続けています。

このプロモーションでは、「シャルドネの個性」を余すことなく表現し、フィネスと複雑さの溶けあいを完璧に表現したルイナールブラン・ド・ブランを、ボトルだけでなくグラスでもお楽しみいただけます。レストラン FEUにて提供されるモダンなフレンチ料理とブラン・ド・ブランとの贅沢なマリージュは、都会の喧騒を忘れさせてくれるような特別なひと時を演出してくれます。

モダンフレンチと世界最古のシャンパーニュ・メゾン、ルイナールが繰り広げるエレガントなマリージュをこの機会に是非グラスでお楽しみください。

### 【ルイナールブラン・ド・ブラン バイザグラス 概要】

会場： Restaurant FEU  
東京都 港区南青山 1 丁目26-16  
期間： 2017年10月18日（水）より  
（日曜日と第三月曜日は定休日）  
時間： ランチタイム 11:30～15:00（L.O. 14:00）  
ディナータイム 18:00～23:00（L.O. 21:30）  
料金： ボトル ¥15,000  
グラス ¥2,100（税金・サービス料別）  
公式URL：<http://feu.co.jp/>  
TEL： 03-3479-0230



### ルイナール

1729年、世界で最初のシャンパーニュ・メゾンとして誕生したルイナール。

コート・ド・ブランとモンターニュ・ド・ランスで収穫された最高品質のブドウを巧みに選定し、「清らかさ」「フィネス」「エレガンス」を追求しその繊細でフレッシュ、丸みのある豊かな味わいを引き出す高い技術を有するシャンパーニュ作りのエキスパートであることから、「シャルドネ・ハウス」とも呼ばれています。

熟成には、1931年にフランスの歴史的建造物としてシャンパーニュ地方で唯一指定された、ガリアローマ時代の白亜質の石切り場跡「クレイエル」を使用。

シャンパーニュの熟成に理想的な一定の温度と適度な湿度を保つ環境この環境で、繊細かつ清らか、エレガントなルイナールスタイル「シャルドネの芸術」を完成します。

### Restaurant FEU

1980年当時ホテルが主流だったフランス料理をより身近に、気軽に楽しめる店をコンセプトにオープンしました。オープン以来、時代のニーズを敏感に取り入れ、常に時流に合ったフランス料理を提供する店として高い評価を得、ミシュランの星を連続で獲得しています。

料理長を務める松本浩之氏は、フランスの三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」、二ツ星レストラン「ホテルアルベール」等にて6年間修業を経てXXX年にRestaurant FEUへ。フランス料理の本質を踏まえつつ、より軽やかにモダンに仕上げ、人々に感動や幸福を与える料理を志しています。



報道関係の方のお問い合わせ先：

ルイナール PR事務局（株）サニーサイドアップ。 担当：加藤、中村、久武  
Mail:ruinart@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX：03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9736