Course menu

コース料理

MAIN DINING

Famian

CONTINENTAL RESTAURANT

The Busena Terrace Beach Resort. South Tower 2F.

Autumn Selection

Le début de l'automme

始まりの秋

Amuse-Bouche
食前のお愉しみ

Confit d'homard salade de légumes de moment et fruits.
Homard lobster confit with vegetables and fruit salad
オマール海老のコンフィ　彩り野菜とフルーツのサラダ仕立て

Escalope de foie gras poêlée cercle de figue, sauce miel en aigre-doux.
Pan-fried foie gras with honey and vinegar sauce
フォアグラのポワレ　いちじくのセルクル仕立て
はちみつとビネガーのソース

Poisson-tuile poêlée a la nage.
Pan-fried tilefish with shallot flavor of nage
甘鯛のうろこ焼き　エシャロット風味のナージュ

Cheveuil d'EZO poêlée sauté de champignon sauce poivrade.
Pan-fried venison with sauteed mushrooms, sauce poivrade
えぞ鹿のポワレ　香り豊かなキノコソテー添え　ソース・ポワブラード

Avant-Dessert
アヴァンデセール

Sucre noir d'Okinawa et la noix de coco-Mont-blanc.
Okinawan Brown Sugar and Coconut Mont-blanc
黒糖とココナッツのモンブラン

Café ou Thé
Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

￥15,000

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10％のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Bonifacio

ボニファシオ

Amuse-Bouche
食前のお愉しみ

＊＊＊

Jambon de "Agu" en gelée façon fanuan.
"Agu" Pork and Parsley Terrine Fanuan Style
アグー豚のジャンボンペルシェ　ファヌアンスタイル

＊＊＊

Noix de cquillés St.jacques mi-cuites, crème de champignons à l'huile de noix.
Scallop Mi-Cuit, Mushroom Cream Walnut Flavor
ホタテ貝柱のミ・キュイ　シャンピニオンのクリーム　くるみ風味

＊＊＊

Poisson Blanc viennoise et Langoustine ruban de légumes, Sauce écume de crustacés.
Sauteed Breaded Okinawan White Fish with Vegetables, Crustaces Sauce
近海白身魚のヴィエノワーズとラングスティーヌ　パスタに見立てた野菜添え
軽やかなクリュスタッセソース

＊＊＊

Côte de veau rôtie, légumes du momet, Sauce moutarde.
Roasted Veal Loin with Seasonal Vegetable, Mustard Sauce
仔牛ロース肉の低温ロースト　旬の野菜添え　ソース　ムータルド

＊＊＊

Avant-Dessert
アヴァンデセール

＊＊＊

Tarte tatin aux pommes et aux ananas Glace au vin rhum Okinawa.
Apple and Pineapple tarte tatin with Okinawan rum ice cream
リンゴとパイナップルのタルトタタン　沖縄県産ラム酒のアイスクリームとともに

＊＊＊

Café ou Thé
Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

￥13,000

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10％のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Ajaccio

アジャクシオ

Amuse-Bouche
食前のお愉しみ

＊＊＊

Terine de fruits de mer en mosaigu, Pomme verte et chou fleur purée au caviar.
Seafood Terrine with Caviar, Green Apple and Cauliflower Puree
海の幸のテリーヌ　モザイク仕立て
青リンゴとカリフラワーのピュレ　キャビアを添えて

＊＊＊

Soupe du jour
Soup of the Day
スープ ドゥ ジュール

＊＊＊

Poisson Blanc poêlé, aubergines grillées et fondant, Sauce Olives vertes et Balsamigue.
Pan-fried Okinawan White Fish with Grilled Eggplant and Fondant, Fresh Green Olive and Balsamic Sauce
近海白身魚のポワレ　ナスのグリエとフォンダン添え
フレッシュなグリーンオリーブとバルサミコのソース

ou or 又は

Carré d'agneau rôti au poin d'épice et noisette, Sauce jus d'agneau.
Roasted Lamb Ginger Bread and Hazelnut Flavor, Lamb Gravy Sauce
仔羊背肉のロティ　パンデピスとヘーゼルナッツ風味
ソース ジュド アニョー

＊＊＊

Avant-Dessert
アヴァンデセール

＊＊＊

Deux types d'ensemble de pommes de terre d'Okinawan et de la glace au the d'Okinawan.
Two kinds of Okinawan sweet potato's ensemble with Okinawan tea ice cream
紅芋とあかね芋のアンサンブル琉球紅茶のアイスクリームとともに

＊＊＊

Café ou Thé
Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

￥9,000

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10％のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

à la carte

アラカルト

Hors d'oeuvres

前 菜

Caviar Osciètre （25g）￥17,000
Osetra Caviar
オシェトラキャビア

Soupe du jour ￥1,100
Soup of the Day
スープ　ドゥ　ジュール

Consommé à la maison. ￥1,700
Consommé Soup Sherry Flavor
コンソメスープ　シェリー風味

Salade méli-mélo ￥1,500
Meli-Melo Salad
メリメロサラダ

Hors d'oeuvre du jour ￥2,500
Appetizer of the Day
本日のオードブル

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10％のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Hors d'oeuvres

前 菜

Noix de cquillés St.jacques mi-cuites, crème de champignons à l'huile de noix. ￥2,500
Scallop Mi-Cuit, Mushroom Cream Walnut Flavor
ホタテ貝柱のミ・キュイ　シャンピニオンのクリーム　くるみ風味

Jambon de "Agu" en gelée façon fanuan. ￥3,100
"Agu" Pork and Parsley Terrine Fanuan Style
アグー豚のジャンボンペルシェ　ファヌアンスタイル

Terine de fruits de mer en mosaigu, Pomme verte et chou fleur purée au caviar. ￥3,300
Seafood Terrine with Caviar, Green Apple and Cauliflower Puree
海の幸のテリーヌ　モザイク仕立て
青リンゴとカリフラワーのピュレ　キャビアを添えて

Foie gras en escalope poêlée, Sauce au miel. ￥3,500
Pan-fried Foie Gras with Honey and Vinegar Sauce
フォアグラのポワレ　ハチミツとビネガーのソース

Terrine de foie gras au sauternes ￥3,500
Foie Gras Terrine Sauternes Flavor
フォアグラのテリーヌ　ソーテルヌ風味

Confit d'homard Salade de légumes de moment et fruits. ￥5,200
Homard Lobster Confit with Vegetables and Fruit Salad
オマール海老のコンフィ　彩り野菜とフルーツのサラダ仕立て

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10％のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Poissons et Fruits de mer

魚とシーフード料理

Poisson du jour ￥3,200
Fish of the Day
本日の魚料理　～その日のスタイルで～

Poisson Blanc poêlé, aubergines grillées et fondant, Sauce Olives vertes et Balsamigue. ￥3,600
Pan-fried Okinawan White Fish with Grilled Eggplant and Fondant,
Fresh Green Olive and Balsamic Sauce
近海白身魚のポワレ　ナスのグリエとフォンダン添え
フレッシュなグリーンオリーブとバルサミコのソース

***Poisson Blanc viennoise et langoustine ruban de légumes,
Sauce écume de crustacés.*** ￥3,800
Sauteed Breaded Okinawan White Fish with Vegetables,
Crustaces Sauce
近海白身魚のヴィエノワーズとラングスティーヌ　パスタに見立てた野菜添え
軽やかなクリュスタッセソース

Poisson-tuile poêlée a la nage.
Pan-fried Tilefish with Shallot flavor of Nage ￥4,200
甘鯛のうろこ焼き　エシャロット風味のナージュ

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10％のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Viandes

肉料理

Plat du jour. ¥4,800
Meat Dish of the Day
本日の肉料理

Carré d'agneau rôti au poin d'épice et noisette, Sauce jus d'agneau. ¥4,700
Roasted Lamb Ginger Bread and Hazelnut Flavor, Lamb Gravy Sauce
仔羊背肉のロティ　パンデピスとヘーゼルナッツ風味
ソース　ジュド　アニョー

Côte de porc "Agu" poêlée et ses légumes, sauce moutarde de meaux ¥5,200
Pan-fried Okinawan "Agu" Pork Loin with Warm Vegetables,
Whole Grain Mustard Sauce
沖縄県産アグー豚ロース肉のポワレ　温野菜添え
マスタード風味のソース

Côte de veau rôtie, légumes du momet, Sauce moutarde. ¥5,400
Roasted Veal Loin with Seasonal Vegetable, Mustard Sauce
仔牛ロース肉の低温ロースト　旬の野菜添え　ソース　ムータルド

Cheveuil d'EZO poêlée Sauté de Champignon Sauce poivrade. ¥5,600
Pan-fried Venison with Sauteed Mushrooms, Sauce Poivrade
えぞ鹿のポワレ　香り豊かなキノコソテー添え
ソース ポワブラード

Faux-filet de bœuf poêlé et ses légumes de Saison. ¥6,600
Pan-fried Japanese Sirloin with Seasonal Vegetables, Gravy Sauce
和牛サーロインポワレ　旬の野菜添え
ソース　ジュドブッフ

Filet de bœuf poêlé et ses légumes de saison, sauce échalote. ¥7,600
Pan-fried Japanese Beef Fillet with Seasonal Vegetables, Shallot and Chive Sauce
和牛フィレ肉のポワレ　旬の野菜添え　エシャロットとシブレットのソース

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10％のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Fromages

チーズ

Assortiment de fromages.
Cheese Assortment
本日のチーズ盛り合わせ

（5種） ￥2,600
（1種） ￥700より

Desserts

デザート

Assortiment de sorbets et glaces. ￥1,500
Assorted Sherbet and Ice-Cream
本日のアイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

Deux types d'ensemble de pommes de terre d'Okinawan et de la glace au the d'Okinawan. ￥1,500
Two kinds of Okinawan sweet potato's ensemble
with Okinawan tea ice cream
紅芋とあかね芋のアンサンブル琉球紅茶のアイスクリームとともに

Tarte tatin aux pommes et aux ananas Glace au vin rhum Okinawa. ￥1,500
Apple and Pineapple tarte tatin with Okinawan rum ice cream
リンゴとパイナップルのタルトタタン
沖縄県産ラム酒のアイスクリームとともに

Dessert du jour ￥1,500
Dessert of the Day
本日のデザート

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10％のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。