

# *Chef's Recommended Lunch*

シェフズ リコメンド ランチ

シェフがおすすめするコース仕立てのランチで“口福”な時間をご堪能ください

Salmon and Avocado Wrapped in Crepe with Seasonal Vegetables Taboule Salad

サーモンとアボカドのルーレ 季節野菜とタブレのサラダ添え



Soup of The Day

ファヌアン 本日の特製スープ



Choice of One Main Dish

メインディッシュを1品お選びください

Roasted Wagyu Sirloin with Seasonal Vegetables, Mushroom Sauce

和牛サーロインのロースト 旬野菜添え セップ茸のソース

Roasted Wagyu Fillet with Seasonal Vegetables, Mushroom Sauce

和牛フィレのロースト 旬野菜添え セップ茸のソース

Lobster Tail and Local Fish in Soup

オマールテールと近海魚のナージュ仕立て



Special Desserts

ファヌアン 特製デザート



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥7,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

# Fanuan Lunch

ファヌアンランチ

Homestyle Soup or Pasta  
ファヌアン特製スープ または パスタ

Choice of One Main Dish  
下記からメインディッシュを1品お選びください

Roasted Chicken and Seasonal Vegetables with Two Kinds of Cheese and Gravy Sauce  
鶏モモ肉と旬野菜のロースト 2種類のフロマージュとグレイビーソース

Grilled Okinawan Pork Belly with Steamed Seasonal Vegetables, Japanese Pepper “Sansho” Flavor  
県産豚バラ肉のグリエ 春野菜のエチューベ、山椒の香り

Sauteed Red Sea Bream with Shungiku Sauce and Frit  
真鯛のボワレ 春菊のクーリとフリット添え

Cabbage Wrapped with Root Vegetables and Plant Meat with Seasonal Vegetables  
根菜とプラントミートのシューファルス 季節の野菜添え

Special Dish  
《 特別な一皿 》

Roasted Japanese Beef Fillet with Herbs and Mustard Flavor  
国産牛フィレ肉のロースト 爽やかなハーブとマスタードの香り

Additional Fee  
追加 ￥1,100

Braised Omar Tail, White Fish and Scallops with Seasonal Vegetables  
オマールテールと近海魚、ホタテのブレイゼ 旬野菜添え

Additional Fee  
追加 ￥1,100

※アップチャージでのご案内です

Appetizers, Salad, Desserts from the Buffet  
オードブル・サラダ・デザートはbuffet台よりご自由にお取りください

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

¥3,500

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。