

Menu de Noël

メニュー・ド・ノエル ～喜ばしい集い～

ファヌアン料理長 上原雅弘シェフによる南仏の明るい華やかなコンチネンタル料理をご用意
沖縄県産の食材の魅力を余すことなく使用した華麗な「ファヌアン・キュイジーヌ」をお楽しみください

Amuse-bouche

アミューズ

Turbot en carpaccio Petits légumes au caviar kristal®

Local flounder carpaccio with colorful vegetables and Caviar kristal®

県産平目のカルパッチョ

彩り野菜とキャビアクリスタル添え

Ballotine de "Kumejima akadori" purée de betteraves sauce suprême à la truffe

Ballotine of "Kumejima akadori"

with "Shikuwasa" lime flavored beets puree, truffle supreme sauce

久米島赤鶏のパロティーヌ

シークワサー風味のビーツピュレとトリュフ香るソース シュプリーム

Homard et fruits de mer en croûte sauce crustacés

Oven-baked homard lobster and seafood wrapped with pie, shellfish sauce

オマールエビと海の幸のパイ包み焼き

ソース クリュスタッセ

Filet de bœuf rôti légume de saison à la moutarde au vin rouge

Roasted Australian black angus beef fillet

with seasonal vegetables and red wine flavored mustard sauce

オーストラリア産ブラックアンガス牛フィレ肉のロティ

季節の野菜 赤ワイン風味のマスタード添え

Avante-dessert

アヴァンデセール

Forêt noir aux griots

Foret noire using griot cherries

グリオットチェリーを使用したフォレノワール

Café ou thé

Coffee, tea or Fanuan original Chai tea

コーヒー、紅茶

ファヌアンオリジナル チャイティー

¥23,100

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示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。