

Fleur de Voyage

フルール・ド・ヴォヤージュ
～新たな旅路に彩りを～

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

アミューズ

"MI-BAI" St jacques "YAKOUGAI" marinés

haricots écrase au Caviar Kristal®

Marinated Local Grouper, Scallops and Great Green Turban
with Mashed Seasonal Beans and Caviar Kristal®

ミーバイ、ホタテ貝柱、夜光貝のマリネ

旬豆のエクラゼ キャビアクリスタル

"Nakijin agu-" peti salé et moules salade de romaine

Salted Nakijin "Agu" Pork and Mussels with Romainé Lettuce Salad

今帰仁アグーのプティサレ、ムール貝

ロメインレタスのサラダ

Médallion de turbot et crevettes risotto aux légumes sauvages

Local Flounder and Prawn Medallion Style Served with Wild Vegetable Risotto

県産ヒラメと車エビのメダイヨン

山菜のリゾット

Charolais grillée sauce jus de bœuf au beurre noisette

Grilled French Charolais Beef with Beurre Noisette Flavored Gravy Sauce

フランス産熟成シャロレー牛のグリエ

ブルノワゼット香るジュのソース

Avante-dessert

アヴァンデセール

Paris Brest à base d'œufs de pintade d'Okinawa

Paris Brest Made with Okinawan Guinea Fowl Eggs

県産ホロホロ鶏の卵を使用したパリブレスト

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

¥22,000

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。