

Menu de Vacances

メニュー・ド・ヴァカンス ～太陽の恵みをテーブルへ～

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
南国の夕景と旬の美味を堪能しながら自然の恵みに感謝する、極上のひと時をお楽しみください

Amuse-Bouche

アミューズ

Tartare de thon rouge et taboulé aux asperge vert Caviar Kristal®

Local Bluefin Tuna tartare and Tabbouleh with Green Asparagus and Caviar Kristal®

本部産本マグロのタルタルとタブレ
グリーンアスパラガス キャビアクリスタル

Légume de saison rôti au jambon cru de Bigorre sauce verte ethnique

Roasted Seasonal Vegetables, Bigorre Raw Ham with Ethnic Green Sauce

旬野菜のロースト ビゴール豚の生ハム
ソース・ヴェール エスニック風

Ormeau émincé et oursins Vichyssoise à la gelée de consommé

Sliced Abalone and Sea Urchins with Vichyssoise with Consommé Jelly

黒あわびの薄切り 雲丹 ビシソワーズスープ
コンソメジュレと共に

Okinawa Poisson du jour

Local Seafood Dish

県産海の幸の一皿

Plat recommandés

Today's Recommended Main Dish

プラ レコマンデ
本日おすすめのメインディッシュ

Avant-Dessert

アヴァンデセール

Mousse de mangue d'Okinawa servie avec glace au lait de banane

Okinawan Mango Mousse with Banana Milk Ice Cream

県産マンゴーのムース バナナミルクアイス添え

Café ou Thé ou Thé chai original

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

Mignardises

Small Sweet

小菓子

¥25,300

¥38,500 《ワインペアリング》

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。