

Menu de Vacances

メニュー・ド・ヴァカンス ～無数の煌めきに思いを馳せて～

ファヌアン料理長 上原雅弘による南仏をイメージした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 ブーシュ

Carpaccio de poisson fraise avec citoron vert au Caviar "KRISTAL" vinaigrette de balsamique blanc
Lime Flavored Fresh Fish Carpaccio Served with Caviar "KRISTAL" and White Balsamic Vinaigrette

鮮魚のカルパッチョ 爽やかなライムの香り キャビアクリスタル®
白バルサミコのピネグレット

Assiette de légume de saison

Seasonal Vegetables Dish
旬菜の一皿

Janbon de "Nakijin Agu" aspic d'aubergine

"Nakijin Agu" Pork Ham with Eggplant Aspic
今帰仁アグー豚のハム 焼きナスのアスピック

Homard breton mi-cuit "Hechima" braise

Half-cooked Breton Lobster with Braised loofah in Tomato Consommé
オマールブルーのミ・キュイ
ヘチマのトマトコンソメブレゼ

Okinawa Poisson du jour

Local Seafood Dish
県産 海の幸の一皿

Plat recommandés

Today's Recommended Main Dish
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

Parfait aux fruits tropicaux

Tropical Fruit Parfait
南国フルーツのパルフェ

Café, thé ou thé chai original

Coffee, Black 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 Treats
小菓子

¥26,400

With Wine Pairing / Additional JPY14,300 per person
ワインペアリング / 追加料金：お一人様 ¥14,300

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。