

Saison des Récoltes

セゾン・ド・レコルテ ～収穫の季節～

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く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 プーシュ

Tartare de Coquillages à lechalote aux herbes Caviar "KRISTAL®"

Local Shellfish Tartare with Caviar "KRISTAL®", Shallot and Herb Flavor

県産貝類のタルタル

エシャロットと香草風味 キャビアクリスタル®

Assiette de légume de saison

Seasonal Vegetables Dish

旬菜の一皿

Pâté de porc "Nakijin agu"

Nakijin "Agu" Pork Pâté

今帰仁アグー豚のパテ・ド・カンパーニュ

Crevettes Okinawa poêlé Sauce crustace et beurre fondu

Pan-fried Okinawan Prawn with Crustacean and Melted Butter Sauce

県産車エビのポワレ

クリュスタッセとブルフォンデュ

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

Gâteau japonais au chocolat et aux chataignes

Japanese Chestnut and Chocolate Cake in Chocolate Sphere

ショコラ・スフィア 和栗とチョコレートのケーキ

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。