

Menu de Noël

メニュー・ド・ノエル

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 ブーシュ

Crevettes de tartare gelée de crustacé Caviar "KRISTAL®" avec condiment

Local Prawn Tartare, Crustacean Jelly and Caviar "KRISTAL®" served with Condiments

県産車エビのタルタル クリュスタッセのジュレ キャビアクリスタル®
コンディメンツと共に

Chromesquis d'ormeau noir parfum beurre d'escargot

Black Abalone Croquette Escargot Butter Flavor

黒アワビのクロメスキ エスカルゴバター風味

Salade de légumes rouges

Red Colorful Salad

赤い彩りサラダ

Pot-au-feu de foie gras pied de porc et légumes racines

Foie Gras, Pork Trotters and Root Vegetable Pot-au-feu

フォアグラ、豚足、根菜のポトフ

Confit de poisson blanc en gâteau Sauce beurre blanc

Local White Fish Confit with Beurre Blanc Sauce

県産白身魚のコンフィ ガトー仕立て
ソース・ブルブラン

Filet de bœuf wagyu poêlé légume de saison Sauce madère au raifort

Pan-fried Local Wagyu Fillet with Seasonal Vegetables, Horseradish-flavored Madeira Sauce

県産和牛フィレ 季節の野菜添え レフォール風味のマデラソース

Avant-Dessert

アヴァンデセール

Noël pistache

Pistachio Mousse

ノエル・ピスターシュ

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。