

La Bénédiction

ラ・ベネディクション

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

Carpaccio de Thon rouge bouillon de coquillage

Thinly sliced Local Bluefin Tuna with Shellfish Soup

本部町産本マグロの薄切り

コキアージュを注いで

Crevettes locales Sauce crustacés

Local Prawn with Crustacean Sauce

県産車エビ ソース・クリュスタッセ

Blanc-manger de navet

Turnip Blancmange

カブのブランマンジェ

Caille rôtie lentilles en garniture

Roasted Quail served with Lentils

カイユのロースト レンズ豆を添えて

Kinmedai poêlé sur Peau croustillante soupe de poisson

Crispy-skinned Red Bream with Fish Soup

県産金目鯛のうろこ焼き スープ・ド・ポワソン

Rôti de bœuf Black Angus d'Australie Sauce vin rouge

Roasted Black Angus Beef with Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce

オーストラリア産ストンクヤード社ブラックアンガス牛のロティ

赤ワインソース

Avant-Dessert

アヴァンデセール

Mont Blanc a l'arôme du café d'Okinawa

Okinawan Coffee Mont Blanc

県産コーヒー香るモンブラン

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。