

Brise printainère

ブリーズ プランタニエール ～春のそよ風～

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

Tartare de thon de "Motobu" au Caviar

Vinaigrette à l'échalote d'Okinawa et "Shikuwasa"

Local Bluefin Tuna Tartare served with Caviar and Okinawan Shallot,
"Shikuwasa" Lime Vinaigrette

本部町産本マグロのタルタル キャビア添え
島らっきょうとシークワサーのピネグレット

Flan de crevette Sauce crustacés

Local Prawn Flan with Crustacean Sauce

県産車エビのフラン ソース・クリュスタッセ

Assiette de légumes de saison

Seasonal Vegetable Dish

旬菜の一皿

Ballottine de canard et foie gras en salade

Duck and Foie Gras Ballotine Salad

鴨とフォアグラのバロティーヌ サラダ仕立て

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 à la fraise et à la fleur de cerisier

Strawberry and Cherry Blossom Parfait

苺と桜風味のパルフェ

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 JPY 14,300 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。