

Passage vers l'été

パサージュ ヴェール レテ ～夏への扉～

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

Duo de seiche et de crevettes en tartare

Parfumé au gingembre frais, à la roquette et aux agrume

Local Prawn and Squid Tartare with Ginger, Rocket Leaves and Citrus Flavor
県産車エビとセイイカのタルタル 生姜、ルッコラ、柑橘の香り

Epaule d'Agu de Nakijin grillée, en salade

vinaigrette au fruit de la passion

Grilled Nakijin "Agu" Pork Salad Style with Passion Fruit Vinaigrette
今帰仁アグー豚肩ロースのグリエ サラダ仕立て
パッションフルーツのピネグレット

Assiette de légume de saison

Seasonal Vegetable Dish

旬菜の一皿

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

Cheesecake sans cuisson au citron "Shikuwasa" et à l'orange "Tankan"

No-bake Cheesecake with "Shikuwasa" Lime and "Tankan" Orange Flavor
シークワサーとタンカン香るレアチーズケーキ

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

¥30,000

With Wine Pairing / Additional 16,000 yen per person
ワインペアリング / 追加料金：お一人様 ¥16,000

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。