

Menu de Resurrection

メニュー・ド・レジュレクシオン

仏・コルシカ島のミシェラン二つ星シェフ ファビオ・ブラガニョーロ氏監修による素材の持ち味を生かす
イタリアと繊細で上品な表現にこだわるフレンチが織りなす独創的で優美な食をご堪能ください

Local Tuna, White Fish, Prawn and Sardine Cerele Style
with Colorful Vegetables Meyer Lemon Flavor

近海マグロ、白身魚、車エビ、イワシのセルクル仕立て マイヤーレモン風味
彩り小野菜と共に

"Nakijin Agu" Pork Porchetta with Seasonal Small Vegetables

今帰仁アグー豚のポルケッタ 旬の小野菜添え

Fregola made by a Sardinian Pasta Artisan with Parmesan Cheese and Fresh Truffle

イタリア サルデーニャ島の Pasta 職人が作ったフレゴラ
フレッシュトリュフとパルメザンチーズ

Langstine and Shredded Eggplant with Crustacean Broth

ラングスティーン、ナスの Pasta 仕立て 甲殻類のブイヨンを注いで

Pan-fried "Akajin-Mibai" Grouper with Olive Oil,
Burrata Cheese, Red Lentils and Foam Tomato Sauce

赤仁ミーバイのポワレ 芳醇なオリーブオイルとブラータチーズ
赤レンズ豆 爽やかなトマトのエキューム

Roasted Okinawan "Wagyu" Beef Fillet Thyme Flavor
with Jerusalem Artichoke and Mushrooms

タイムの香りを纏った県産和牛フィレ肉のロティ 菊芋ときのこを添えて

"Shikuwasa" Lime Sherbet with Seasonal Fresh Fruits

シークワーサーのシャーベット 季節のフレッシュフルーツと共に

Various Styles of French Chocolate with Mint-Flavored Cacao Sherbet

フランス産のチョコレートを色々なスタイルで一つのデザートに
ミント風味のカカオのシャーベットを添えて

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

Small Treats

小菓子

¥35,000

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

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。 All prices are inclusive of consumption tax and service charge.