

Menu de Vacances

メニュー・ド・ヴァカンス

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

Shellfish Tartare

with Shellfish Aspic and Caviar "KRISTAL®" Citrus Flavor

貝類のタルタル コキアージュのアスピック

キャビアクリスタル 柑橘の香り

Fried Local Octopus with Grilled Summer Vegetables

島ダコのフリット 夏野菜のグリエ

Salted Local Prawn and Salted Pork with Zucchini Coulis,

Tomato Jelly Citronella-Scented

県産車エビとスーチカー ズッキーニのクーリ

トマトのジュレ シトロネル風味

Local Seafood Dish

県産海の幸の一皿

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

Tropical Mousse with Mango and Banana

マンゴーとバナナのトロピカルムース

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

¥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

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.