

Saison des Récoltes

セゾン・ド・レコレテ ～収穫の季節～

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

"Akajin-Mibai" Grouper and Persimmon, Marinated Turnip Ravioli,
Tomato and "Shikuwasa" Lime Jelly, Caviar "KRISTAL®"

赤仁ミーバイと柿 爽やかにマリネしたカブのラビオリ
トマトとシークワサーのジュレ キャビアクリスタル

Boiled Ishigaki Beef Rib Loin Slices with Consommé Lié

軽くポシェした石垣牛リブロースの薄切り
ソース コンソメ・リエ

Seasonal Vegetables Dish

旬菜の一皿

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

Okinawan Coffee Tiramisu

県産コーヒーを使ったティラミス

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 JPY 16,000 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.