

# Fanuan Lunch

ファヌアンランチ

Homestyle Soup or Pasta

ファヌアン特製スープ 又は パスタ



Choice of One Main Dish

メインディッシュを1品お選びください

Sauteed beef with onion puree. Green pepper sauce

牛肉のポワレ ソースポワブルヴェール 新玉ネギのピュレと共に



Sauteed fish and scallops with clams soup

メバルとホタテ アサリのナージュ仕立て



Roasted pork with pineapple mustard sauce

豚肉ロースト ムータルドとアナナスのソース



Green peas Franc with fried seasonal vegetables

グリーンピースの温かいフラン 春野菜のフリット添え



～ 4月の10食限定メニュー ～

Steamed Omar and Snapper, Morel mushroom sauce.

With mountain vegetables "Tara" frit and Rape blossoms risotto.

オマール海老と真鯛のブレゼ ソース・モリーユ タラの芽フリットと菜の花リゾット添え

《 Limited to 10 Guests per Day 》

《 1日10食限定 》

*Appetizers, Salad, Cheese, Breads, Desserts from the Buffet*

オードブル・サラダ・チーズ・パン・デザートはbuffetよりご自由にお取りください



*Coffee or Tea*

コーヒー 又は 紅茶

¥2,500

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

# Chef's Recommended Lunch

シェフズ リコメンド ランチ

シェフがおすすめするコース仕立てのランチで口福の時間をご堪能ください

Seafood Marinade

シーフードマリネ



Today's Special Soup

ファミン本日の特製スープ



Choice of One Main Dish

メインディッシュを1品お選びください

Poele Beef with Sautéed Foie Gras and sauce "Jue de viande"

牛肉のポワレ フォアグラのソテー添え ソース ジュードヴィアン

Sautéed Local Fish and Scallops with Tomato, Olives, Caper Sauce

近海魚と帆立のポワレ ピストー バルサミコソース

Poele premium Beef Sirloin with Red wine Sauce

黒毛和牛サーロインのポワレ 赤ワインソース

追加 ¥1,650

Sautéed Lobster of Canada with Two Sauces

カナダ産オマール海老のポワレ 二色ソース

追加 ¥2,750

Poele premium Beef Fillet with Truffle Sauce

黒毛和牛フィレのポワレ トリュフソース

追加 ¥3,850



Special Desserts

ファミン 特製デザート



Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥3,850

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.  
上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。