

Chef's Recommended Lunch

シェフズリコメンドランチ

シェフがおすすめ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

Summer various vegetables and low temperature cooking chicken with truffle flavor.

初夏野菜のコンポジションと鶏肉のコンフィ トリュフの香り



Soup of the day

ファヌア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

Sauteed wagyu sirloin with pepper sauce

和牛サーロインのポワレ ソース ポワブルヴェール

Sauteed wagyu fillet with pepper sauce.

和牛フィレのポワレ ソース ポワブルヴェール

Abalone and fish, stewed morilles mushroom.

鮑、近海魚、帆立貝 モリーユ茸の軽い煮込み



Special desserts

ファヌアン 特製デザート



Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥6,600

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

Fantuan Lunch

ファンファンランチ

Homestyle Soup or Pasta
ファンファン特製スープ 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 fillet with broccoli putty and onion
牛フィレ肉のポワレ ブロッコリーのパテ 新玉ねぎ添え



Wrapped fish cabbage with burdock sauce and frit.
近海魚の春キャベツ包み ゴボウのソースとフリット



Roasted pork caramelize, Maple and spice flavor.
ローストした豚肉のキャラメリゼ メープルとスパイスの香り



Stuffed vegetables, provence style.
野菜のファルス プロヴァンス風



《 特別な一皿 》

Roasted Magrets duck with pumple mousse and grilled Fie gras. 追加 ¥800
マグレカナルのロースト パンプルムースソースとフォアグラのグリエ

Sauteed crabs and Lobster with seasonal vegetables. 追加 ¥800
ズワイガニ,オマール海老,帆立貝のポワレ 旬野菜添え

※アップチャージのご案内です。

Appetizers, Salad, Desserts from the Buffet
オードブル・サラダ・デザートはブッフェよりご自由にお取りください。



Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥3,300

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。