

# *Fanuan Wine Dinner*

～料理を楽しみワインを知る～

Saturday 18 April 2026.



## Menu

*Roulade of Red-Spotted Grouper Abalone with Watercress Tabbouleh  
and "Tankan" Orange Vinaigrette*  
赤仁ミーバイのルーレ アワビ クレソンのタブレ  
タンカンピネグレット



*Sautéed Kumejima-Grown Tiger Prawn and Scallop  
with Spring Vegetables*  
久米島産車エビとホタテのソテー 春野菜を添えて



*Pan-Seared Local Blackspot tuskfish with Aosa Seaweed Sauce and Asparagus*  
県産マクブのポワレ アーサソース アスパラガス添え



*Roasted Agu Pork with Whole Grain Mustard Sauce, Scented with Herbs*  
アグー豚のロースト 粒マスタードソース ハーブの香り



*Honey Blancmange from The Atta Terrace Apiary*  
アッタテラス養蜂産ハチミツのブランマンジェ



*Tiramisu*  
ティラミス



*Coffee or Tea*  
コーヒー または 紅茶

## Wine

*Sparkling Wine*  
*Barone Pizzini*  
パローネ ピッツィーニ

*Sparkling Wine*  
*Ferrari Perlé Millesime*  
フェッラーリ ペルレ ミレジム

*Red Wine*  
*Logonovo 2015*  
ロゴノーヴォ 2015

*Dessert Wine*  
*Marsala Fine Dolce*  
マルサラ・フィーネ・ドルチェ