

Aroma de Vacances

アロマ・ド・ヴァカンス ～実りある時間をいつまでもこれからも～

ファヌアン料理長 上原雅弘シェフによる南仏の明るい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

*Poisson blanc local de carpaccio bouquet de légumes colorés
au parfum de agurumes et caviar "Kristal"®*

Local White Fish Carpaccio with Colorful Vegetables and Caviar Kristal®

県産白身魚のカルパッチョ 彩り野菜のブーケ
柑橘の香り キャビアクリスタル®

Emince de contre-filet bœuf d'Ishigaki et champignon de saison consommé de bœuf

Ishigaki Beef Slices and Seasonal Mushroom Served with Consommé Soup

石垣牛サーロインの薄切り 旬のキノコ
コンソメスープを注いで

Foie gras de canard nature flan de marron japonaise et cappuccino au café

French Foie Gras Nature Style with Japanese Chestnut Flan, Coffee flavored Cappuccino

フランス産フォアグラナチュラル
和栗のフラン コーヒー風味のカプチーノ

Okinawa Poisson du jour

Local Seafood Dish

県産海の幸の一皿

Plat recommandés

Today's Recommended Main Dish

プラ レコマンデ

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

Parfait aromatisé à la vanille locale

Local Vanilla flavored Parfait

県産バニラの華やかな香りを纏ったパルフェ

Café, thé ou thé chai original

Coffee, 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

Mignardises

Sweet Treats

小菓子

¥25,300

¥39,600 《ワインペアリング》

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示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。