

La Bénédiction

ラ・ベネディクション ～新たな喜びを共に～

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 プーシュ

Crevette, Thon rouge et ormeau mariné aux oursins et Caviar "Kristal"[®]

Marinated Local Prawn, "Motobu" Tuna and Abalone served with Sea Urchin and Caviar Kristal[®]

県産車エビ、本部産本マグロ、アワビのマリネ
ウニとキャビアクリスタル[®]添え

Béryx mi-cuit jus de coquillages

Half cooked of Red Snapper with Shellfish Soup

県産金目鯛のミ・キュイ ジュ・ド・コキヤージュ

Légume du moment, consommé de bœuf au parfum de truffe

Seasonal Vegetables with Truffle flavored Consommé Soup

旬野菜にコンソメスープを注いで・・・
トリュフの香り

Langouste au gratin Sauce crustacés

Lobster Gratin with Crustacean Sauce

イセエビのグラチネ ソースクリュスタッセ

Canard roti légume de saison Sauce jus de canard à la "Tankan"

Roasted New Zealand Duck served with Seasonal Vegetables,

"Tankan" Orange flavored Duck Gravy Sauce

ニュージーランド産カナールのロティ 季節野菜添え
ソース・ジュ・ド・カナール タンカン風味

Avant-Dessert

アヴァンデセール

Fromage soufflé au yaourt d'Okinawa

Soufflé Cheese Cake made with Okinawan Yogurt

沖縄県産ヨーグルトを使ったスフレチーズケーキ

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

Small Treats

小菓子

¥25,300

¥45,100 《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。