

Fleur de Voyage

フルール・ド・ヴォヤージュ ～新たな旅路に彩りを～

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

Aspic de coquillages écume de tomate consommé au safran Caviar "Kristal"[®]

Aspic of Shellfish, Saffron-flavred Tomato Consommé Écume served with Caviar Kristal[®]

貝類のアスピック サフラン香るトマトコンソメのエキューム
キャビアクリスタル[®]

Potée de porc "Nakijin Agu" et légume de saison

Nakijin Agu Pork Stew with Seasonal Vegetables

今帰仁アグーと季節野菜のポテ

Crevettes en patebrick purée de maïs

Local Prawn Wrapped in Brick Pastry with Corn Purée

宜野座産車エビのパートブリック包み
県産とうもろこしのピュレ

Okinawa Poisson du jour

Local Seafood Dish

県産海の幸の一皿

Plat recommandés

Today's Recommended Main Dish

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

Mille-feuille au parfum de fleurs de cerisier

Cherry Blossom Scented Mille-feuille

桜香るミルフィーユ

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。