

Arroma d'été

アロマ デテ ～幾度と巡る島の恵み～

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

Thon rouge confit à basse température aux caviar "KRISTAL®"

Local Tuna Confit Served with Caviar "KRISTAL®"

県産本マグロの低温コンフィ キャビアクリスタル®

Asperges blanches porc "Nakijin Agu" petit salé Sauce hollandaise au fruit de la passion

White Asparagus, Nakijin Agu Pork Petit Salé with Passion Fruit Flavored Hollandaise Sauce

ホワイトアスパラガス 今帰仁アグーのプティサレ

オランダーズソース パッションフルーツ風味

Assiette de légume de saison

Seasonal Vegetable Dish

旬菜の一皿

Risotto aux clams à l'armoise

Risotto with Mugwort and Clams

ハマグリと沖縄ヨモギのリゾット

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

Gateau allemand debrdant de fraises

German Cake with Strawberries

莓溢れるジャーマンケーキ

Café, thé ou thé chai original

Coffee, Black 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

¥26,400

With Wine Pairing / Additional 14,300yen per person

ワインペアリング / 追加料金：お一人様 ¥14,300

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。