

# Fanuan Lunch

ファヌアンランチ

Today's Soup or Pasta

本日のスープ または パスタ



Choice of One Main Dish

下記からメインディッシュを1品お選びください

Beef Cheeks Stewed in Bouillion with Seasonal Vegetables

牛頬肉のブイヨン煮 季節の野菜添え



Chicken Cooked at Low Temperature with Braised Cabbage

鶏モモ肉のコンフィ シュークルート添え



Grilled Swordfish with Couscous Salad Style

メカジキのグリエ タブレのサラダ仕立て



Special Dish

《 特別な一皿 》

Grilled Japanese Beef Fillet with Gravy Sauce

国産牛フィレ肉のグリエ グレービーソース

Additional Fee

追加 ¥1,500

Sauteed Lobster Tail and Scallop Soup Style

オマールテールとホタテのポワレ スープ仕立て

Additional Fee

追加 ¥1,500

※上記2品は追加料金で承ります

Appetizers, Salad, Desserts from the Buffet

オードブル・サラダ・デザートはbuffet台よりご自由にお取りください



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥3,500

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

表記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。

# Chef's Recommended Lunch

シェフズ リコメンド ランチ

シェフがおすすめるコース仕立てのランチで“口福”な時間をご堪能ください

Salmon and Avocado Wrapped in Crepe with Seasonal Vegetables Tabouleh Salad

サーモンとアボカドのルーレ 季節野菜とタブレのサラダ添え



Today's Soup

ファヌアン本日の特製スープ



Choice of One Main Dish

下記からメインディッシュを1品お選びください

Roasted Wagyu Sirloin with Seasonal Vegetables, Mushroom Sauce

和牛サーロインのロースト 旬野菜添え セツプ茸のソース

Roasted Wagyu Fillet with Seasonal Vegetables, Mushroom Sauce

和牛フィレのロースト 旬野菜添え セツプ茸のソース

Lobster Tail and Local Fish in Soup

オマールテールと近海魚のナージュ仕立て



Special Desserts

ファヌアン 特製デザート



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥7,000

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