Fanuan Lunch

Homestyle Soup or Pasta 本日のスープ または パスタ

33 De 20

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

Steamed Chicken Breast with Paprika Flavor 低温調理した鶏胸肉のパプリカ風味

33 Dec

Grilled Pork Shoulder and Roclette Cheese with Baked Potetoes 豚肩肉とラクレットチーズのグリル ロスティ添え

00\D

Rockfish Aqua Pazza メバルのアクアパッツァ

33 DE

Grilled Stuffed Vegetables with Provencal Sauce 野菜のファルシ プロヴァンサル

00\@\

Special Dish 《特別な一皿》

Grilled Japanese Beef Fillet with Morel Mushroom Sauce 国産牛フィレ肉のグリエ モリーユ茸ソース

Additional Fee 追加 ¥1,100

Sauteed Omar Tail, White Fish and Scallops with Butter Sauce Herb Flavor Additional Fee オマールテールと近海魚、ホタテのポワレ ブールブランソース、ハーブの香り 追加 ¥1,100

※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・デザートはブッフェ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

Chef's Recommended Lunch シェフズ リコメンド ランチ

シェフがおすすめするコース仕立てのランチで"口福"なひと時をご堪能ください

Salmon and Avocado Wrapped in Crepe with Seasonal Vegetables Taboule 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

33\$C

Soup of The Day 本日のスープ

000 D

Choice of One Main Dish 下記より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 セップ茸のソース

Roasted Wagyu Fillet with Seasonal Vegetables, Mushroom Sauce 和牛フィレのロースト 旬野菜添え セップ茸のソース

Lobster Tail and Local Fish Nage Tailoring 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

330

Coffee or Tea コーヒー または 紅茶

¥7,000