

# IN ROOM DINING MENU

## インルームダイニングメニュー

7:00-10:00

### FAUCHON BREAKFAST

フォションブレックファスト

¥6,389

Fauchon tea of the day / Coffee

Ceylon / Rooibos / Coffee

本日のフォションティー / ルイボスティ  
コーヒー

Selection of breads and viennoiseries

ブレッドとヴィエノワズリーセレクション

Fruit juice (orange / grapefruit) or Yamada Farm Low-Temperature Pasteurized Non-Homogenized Milk

オレンジジュース・グレープフルーツジュース

または

山田牧場低温殺菌ノンホモ牛乳

Fresh fruits

フレッシュフルーツ

Yoghurt from Yamada farm

山田牧場のヨーグルト

Seasonal salad

シーズナルサラダ

Eggs (one of the following)

Omelette / Scrambled egg / Sunny-side up / Poached egg

卵料理(下記より1品)

オムレツ / スクランブルエッグ / サニーサイド / ポーチドエッグ

Assortment of accompaniments

Potato, Kyoto pork sausages and bacon

付け合わせ3種

ポテト・京都産豚肉のソーセージ、ベーコン

# IN ROOM DINING MENU

## インルームダイニングメニュー

11:30-20:30

### STARTER

FAUCHON L'Hotel Kyoto salad  
フォションホテル京都サラダ  
¥1,815

Marinated scallops and root vegetables  
帆立貝と根菜のマリネ  
¥3,080

Bread  
バンドカンパーニュ  
¥880

Snow crab and root celery remoulade with Oscietra caviar  
ズワイガニと根セロリのレムラード オシエトラキャビア  
¥5,280

Foie gras with cabbage and chicken broth  
フォアグラとチリメンキャベツ 地鶏のブイヨン  
¥4,730

### FISH

Iconic FAUCHON kouloubiac with beurre blanc sauce  
フォションシグネチャー クリビヤック  
ブルブランソース  
(フォション特製サーモンパイ包み焼き)  
¥3,300

Monkfish and root vegetable étuver  
鮫鱈のロティと冬野菜のエチューベ  
¥4,620



# IN ROOM DINING MENU

## インルームダイニングメニュー

11:30-20:30

### MEAT

Chevreuril de Tanba poêlé, fondant de châtaigne et sauce poivrade

丹波鹿のポワレ  
栗のフォンダンとソースポワヴラード  
¥4,950

Beef fillet steak and taro fondant  
国産牛フィレ肉と海老芋のフォンダン  
¥7,480

Ômi beef loin and truffle sauce

近江牛ロース肉と冬野菜のロースト トリュフのジュ  
¥8,800

### CHEESE

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year)

MOF(フランス国家最優秀職人章)  
エルベモンス氏よりチーズセレクション  
ナッツとフリュイセック  
¥4,290