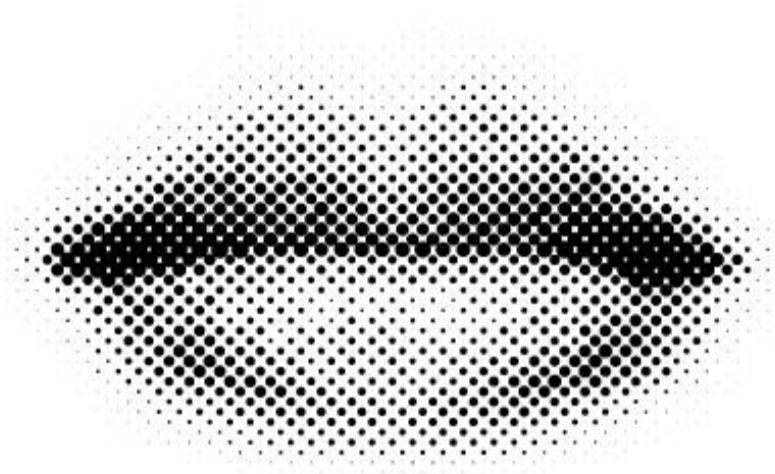


DINNER MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

DINNER MENU

Our menus are created by our Chef and the Parisian Chef Sébastien Monceaux

すべての商品は、シェフが厳選したものを使用しています。

F

FAUCHON specialty

フォションパリでも提供しているシグネチャーディッシュです。



All prices include consumption tax and service charge.
表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります。

Please inform us of any dietary requirements and allergies in advance.
アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

MENU CHEF

メニューシェフ

¥18,000

APPETISER

Shells and seaweed jelly
旬の貝類と海藻のジュレ

STARTER

Rainbow trout and spring vegetables garden
醒ヶ井のニジマスと春野菜の菜園風

SECOND STARTER

Lobster and morel mushroom stew
オマール海老とモリーユ茸のフリカッセ

FISH

Spanish mackerel and caviar, wasabi flavoured butter sauce
鯖とキャビア 山葵の香るブルブラン

MEAT

Charcoal grilled Ōmi beef, wild vegetables condiment
近江牛の炭火焼き 山菜のコンディモン

CHEESE +¥2,000

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

DESSERT

Strawberry cake
瑞々しい苺のフレジエ

DINNER FAUCHON

ディナーフォション

¥15,000

APPETISER

Shells and seaweed jelly
旬の貝類と海藻のジュレ

STARTER

Rainbow trout and spring vegetables garden
醒ヶ井のニジマスと春野菜の菜園風

SECOND STARTER

Red chicken from Kyoto and foie gras raviole
京赤地鶏とフォアグラのラヴィオリ

FISH

Spanish mackerel and caviar, wasabi flavoured butter sauce
鯖とキャビア 山葵の香るブルブラン

MEAT

Roasted lamb, new potatoes and beans
仔羊のロティ 新ジャガイモと豆のフランセーズ

CHEESE +¥2,000

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
ナッツとフリユイセック

DESSERT

Citrus flavoured creme brulee
旬の柑橘のクレームブリュレ

MENU ENSEMBLE

～調和～

¥25,000

Chef's special OMAKASE course (Reservations required One day in advance)
前日までに要予約

シェフお任せメニュー

その日の為に最適な食材を使用した最高のコースをご用意いたします。

OMAKASE Menu by our chef

We will prepare the best course using the best ingredients for the day.