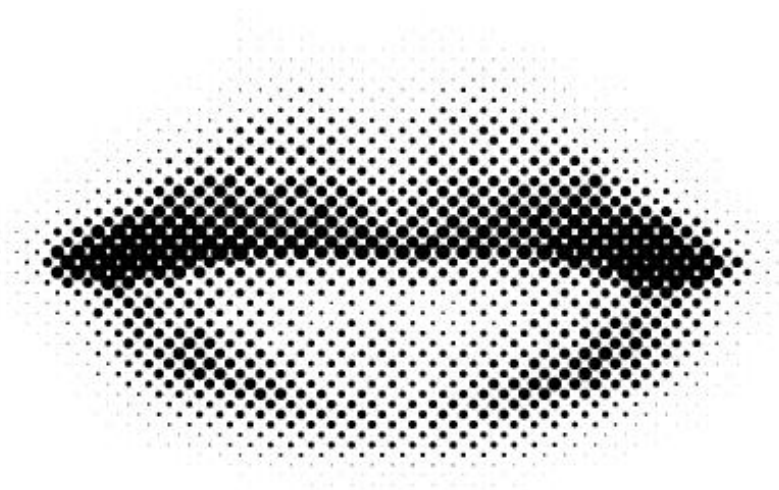


DINNER MENU



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。



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。

NOËL FAUCHON

ノエル フォション

¥22,000

GLASS CHAMPAGNE

グラスシャンパン

APPETISER

Mushroom bouillon and cepe mushroom tartlet
キノコのブイヨンとセップ茸のタルトレット

STARTER

Snow crab and cauliflower, botargo cracker
ズワイガニとカリフラワー
カラスミのリース仕立て

SECOND STARTER

Lightly braised scallops and winter vegetables
Uji green tea ecumenical
ホタテ貝と冬野菜の軽い煮込み
宇治抹茶のエキューム

FISH

Golden sea bream and caviar, yuzu scented butter sauce
金目鯛とキャビア 柚子香るバターソース

MEAT

Duck filet and foie gras, potato fondant, truffled gravy sauce
鴨とフォアグラ ポテトのフォンダン
トリュフのジュ

DESSERT

“Bisou Bisou” Lychee and raspberry
フォションシグネチャー
ビスビス ライチフランボワーズ

NOËL CHEF

ノエル シェフ

¥28,000

GLASS CHAMPAGNE

グラスシャンパン

APPETISER

Mushroom bouillon and cepe mushroom tartlet
キノコのブイヨンとセップ茸のタルトレット

STARTER

Snow crab and cauliflower, botargo cracker
ズワイガニとカリフラワー
カラスミのリース仕立て

SECOND STARTER

Abalone, winter vegetables and sea urchin stew
鮑とウニ 冬野菜のフリカッセ

FISH

Golden sea bream and caviar, yuzu scented butter sauce
金目鯛とキャビア 柚子香るバターソース

MEAT

Ōmi beef and foie gras baked in pie crust, black truffle sauce
近江牛とフォアグラのアンクルート
黒トリュフソース

DESSERT

FAUCHON's Christmas 2023 log
フォションシグネチャー
2023ビュッシュドノエル