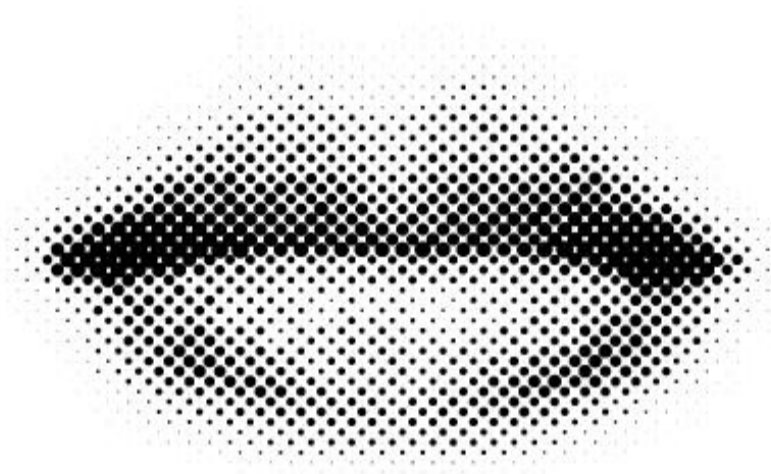


DINNER MENU



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。



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 CHEF

ノエルシェフ

¥25,000

APPETISER

Scallops and bottarga cauliflower mousse
ホタテ貝とカラスミ カリフラワーのムース

STARTER

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

SECOND STARTER

Blue lobster with cabbage
オマールブルーのキャベツ包み

FISH

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

MEAT

Ōmi beef Wellington, Foie gras and truffle sauce with carrot chips
近江牛のアンクルート フォアグラとトリュフのジュ 人参のパイユ

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

Red fruit parfait "Bisou Bisou Noël"
赤いフルーツのパルフェ "Bisou Bisou Noël"

NOËL FAUCHON

ノエルフォション

¥20,000

APPETISER

Scallops and bottarga cauliflower mousse
ホタテ貝とカラスミ カリフラワーのムース

STARTER

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

SECOND STARTER

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

FISH

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

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

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

Red fruit parfait "Bisou Bisou Noël"
赤いフルーツのパルフェ "Bisou Bisou Noël"