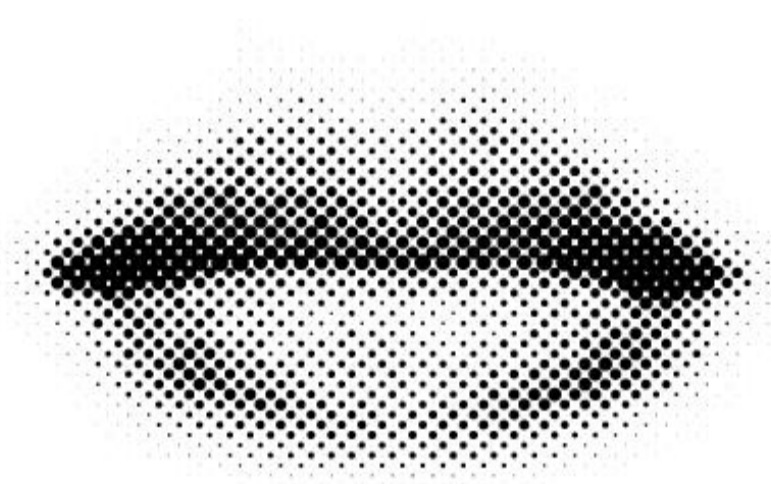


LUNCH MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

LUNCH 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

ファッ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。

FAUCHON SPECIALTY

フォション シグネチャー

¥8,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

STARTER

FAUCHON L'Hotel Kyoto salad
フォションホテル京都サラダ
オーギュストスタイル

F

FISH

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

MEAT

Kyo-mochi pork marinated with white miso sauce and roasted, winter vegetables and black garlic
白味噌でマリネ下京もち豚のロティ 冬野菜と黒ニンニク

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

F

DESSERT

Seasonal Bisou Bisou cake
フォションシグネチャー 季節のビスビス

LUNCH FAUCHON

ランチ フォション

¥6,000

STARTER

FAUCHON L'Hotel Kyoto salad

フォションホテル京都サラダ
オーギュストスタイル

OR

Crab crispy and radish salad

ズワイガニのクルスティアンと彩り大根のサラダ仕立

MAIN

F

Iconic FAUCHON coulibiac with beurre blanc sauce

フォションシグネチャー クリビヤック ブールブランソース
(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

OR

Kyo-mochi pork marinated with white miso sauce and roasted, winter vegetables and black garlic

白味噌でマリネした京もち豚のロティ 冬野菜と黒ニンニク

OR

Grilled Ōmi beef ribeye +¥3,000

近江牛リブロースのグリルとそのジュ

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ト
ナッツとフリュイセック

F

DESSERT

Seasonal Bisou Bisou cake

フォションシグネチャー 季節のビスビス

MENU DÉCOUVERTE

メニュー ディスカバリー

¥10,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

STARTER

Marinated scallops and root vegetables
帆立貝と根菜のマリネ

SECOND STARTER

Snow crab bisque
ズワイガニのビスク

FISH

Cushion of sole and Noto wakame seaweed with Kaga lotus root risotto
能登の舌平目とわかめのクッサン 加賀レンコンのリゾット仕立て

MEAT

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

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

Red fruit parfait
赤いフルーツのパルフェ