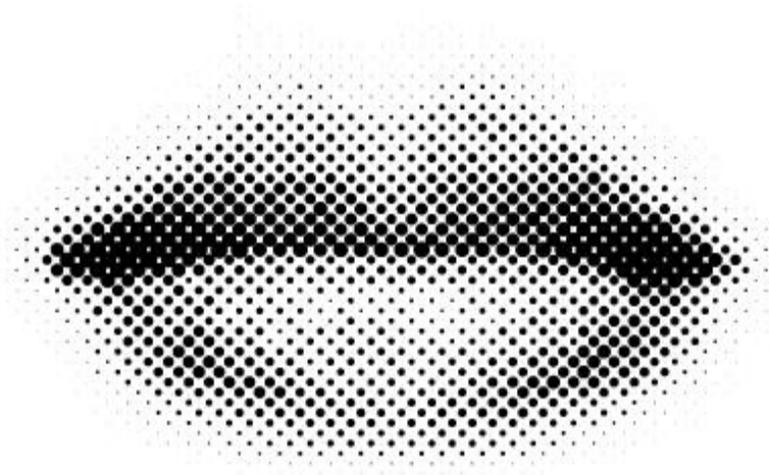


DINNER MENU



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。

MENU CHEF

メニューシェフ

¥18,000

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 taros crepe with Oscietra caviar
ズワイガニとキャビア 海老芋のクレープ

SECOND STARTER

Creamed lobster with black truffle
オマール海老と黒トリュフのアラクレーム

FISH

Noto fish and root vegetable étuvée
能登の旬魚と冬野菜のエcheベ 白味噌のブルブラン

MEAT

Roasted Ōmi beef, burdock and red wine sauce with Japanese pepper
近江牛ロース肉のロティ 堀川牛蒡と山椒風味の赤ワインソース

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 "Amaou" parfait
あまおうのパルフェ

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

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 taros crepe with Oscietra caviar
ズワイガニとキャビア 海老芋のクレープ

SECOND STARTER

Chicken and mushroom soup
七谷地鶏と茸のブイヨン

FISH

Noto fish and root vegetable étuvée
能登の旬魚と冬野菜のエチエベ 白味噌のブルブラン

MEAT

Tamba deer steak with foie gras and sauce poivrade
丹波鹿とフォアグラのポワレ 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

Strawberry "Amaou" parfait
あまおうのパルフェ

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.