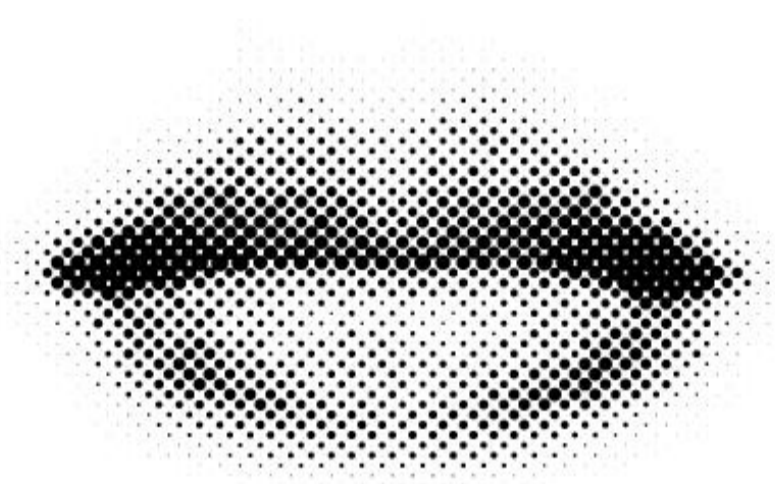


# LUNCH MENU



**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  
白味噌でマリネした京もち豚のロティ 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

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che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