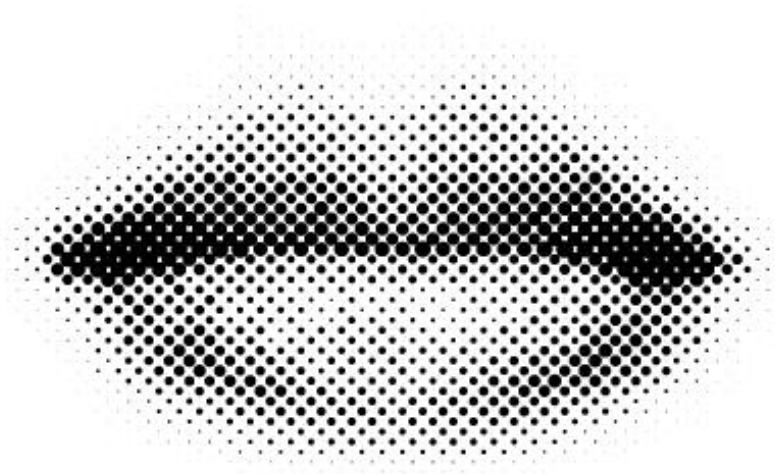


DINNER MENU



**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

Pureed fresh onion, smoked salmon and salted salmon roe  
新玉葱のピューレ サーモンフユメと塩いくら

## STARTER

Lobster and spring vegetable velouté  
オマール海老のヴルーテ プランタニール

## SECOND STARTER

Fricassee of seasonal shellfish, Oscietra caviar and asparagus  
旬の貝類とオシエトラキャビア アスパラガスのフリカッセ

## FISH

Noto rockfish and firefly squid à la nage  
能登の岩礁魚とホタルイカのアラナージュ

## MEAT

Grilled Ōmi beef loin with red wine sauce and spring carrot salad  
近江牛ロースの炭火焼き 赤ワインのジュと春人参のサラダ

## 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

Sake lees ice cream and strawberry savarin  
酒粕のグラスと苺のサヴァラン

# MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

## APPETISER

Pureed fresh onion, smoked salmon and salted salmon roe  
新玉葱のピューレ サーモンフユメと塩いくら

## STARTER

Lobster and spring vegetable velouté  
オマール海老のヴルーテ プランタニール

## SECOND STARTER

Quail and foie gras wrapped in cabbage  
ウズラとフォアグラ 春キャベツのファルシ

## FISH

Noto rockfish and firefly squid à la nage  
能登の岩礁魚とホタルイカのアラナージュ

## MEAT

French veal roti with butterbur miso béarnaise sauce  
フランス産仔牛のロティ 落味噌のベアルネーズソース

## 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トジョン  
ナッツとフリュイセック

## DESSERT

Sake lees ice cream and strawberry savarin  
酒粕のグラスと苺のサヴァラン

# 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.