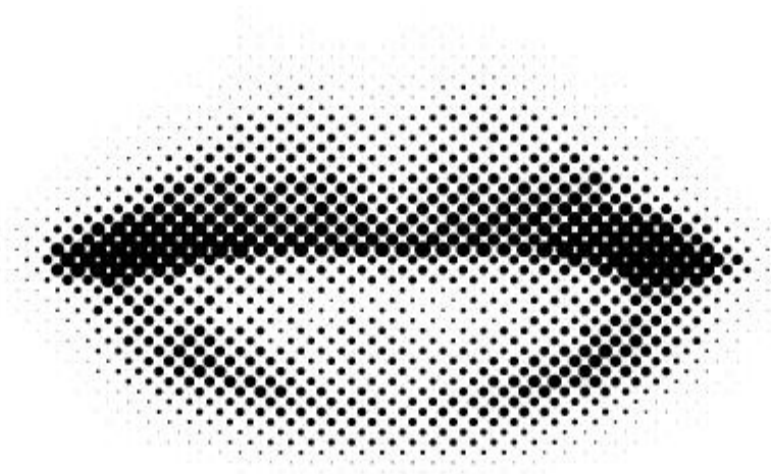


LUNCH MENU



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

Roasted quail with spring vegetables and thigh fritters
ウズラのパロティ 春野菜と腿肉のファルシ

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

Tarte flambé of fresh onion with nanohana salad

新玉ねぎのタルトフランベ 菜の花のサラダ仕立て

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

Roasted quail with spring vegetables and thigh fritters

ウズラのロティ 春野菜と腿肉のファルシ

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

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 sea bream with spring carrots and citrus vinaigrette
桜鯛のマリネ 春人参と柑橘のヴィネグレット

SECOND STARTER

Cocotte of fresh onion and farmer's egg
新玉葱と平飼卵のココット

FISH

Salmon mi cuit with braised beans
サーモンのミキュイ 豆類の軽い煮込み

MEAT

Beef fillet roti with asparagus and black olive jus
国産牛フィレ肉のロティ アスパラガスと黒オリーブのジュ

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ション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Strawberry jelly and yogurt sorbet with honey madeleines
苺のジュレとヨーグルトのソルベ 蜂蜜のマドレーヌ

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