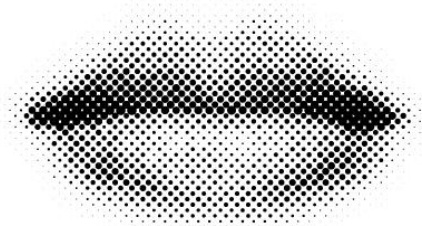


À LA CARTE MENU



**FAUCHON**  
**LE GRAND CAFÉ**  
KYOTO

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。

# 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 1,650

Marinated scallops and root vegetables  
帆立貝と根菜のマリネ 2,800

Snow crab and root celery remoulade with Oscietra caviar  
ズワイガニと根セロリのレムラード オシエトラキャビア 4,800

Foie gras with cabbage and chicken broth  
フォアグラとチリメンキャベツ 地鶏のブイヨン 4,300

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。

# 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  
ブルブランソース  
(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

3,000

Monkfish and root vegetable étuver

鮫鱈のロティと冬野菜のエチエベ

4,200

Chevreuril de Tanba poêlé, fondant de châtaigne et sauce poivrade

丹波鹿のポワレ 栗のフォンダンとソースポワヴラード

4,500

Beef fillet steak and taro fondant

国産牛フィレ肉と海老芋のフォンダン

6,800

Ōmi beef loin and truffle sauce

近江牛ロース肉と冬野菜のロースト トリュフのジュ

8,000

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。

# CHEESE

---

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

3,900

# SNACK

---

Bread

パンドカンパーニュ

800

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。