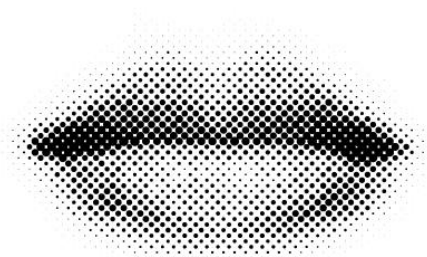


À LA CARTE MENU



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

フォ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で 1,650

Snow crab and cauliflower, botargo cracker

ズワイガニとカリフラワー
カラスミのリーズ仕立て 3,500

Scallop and winter vegetables light broth, Uji matcha foam

ホタテ貝と冬野菜の軽い煮込み
宇治抹茶のエキューム 3,800

Ohara eggs and mushroom cream

大原の野卵とトリュフ 茸のクレーム 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

Golden sea bream and caviar, yuzu scented butter sauce

金目鯛とキャビア
柚子香るバターソース

5,200

Roasted lamb filet, white miso cream, winter vegetables stew

仔牛のフィレ肉のロティと白味噌のクリーム
冬野菜のラグー

4,500

Duck filet and foie gras, potato fondant, truffled gravy sauce

鴨とフォアグラ
ポテトのフォンダン トリュフのジュ

6,800

Ōmi Beef Roti and Winter Vegetables

Winter Truffle Sauce
近江牛のロティと冬野菜
冬トリュフソース

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。

FROMAGE

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。