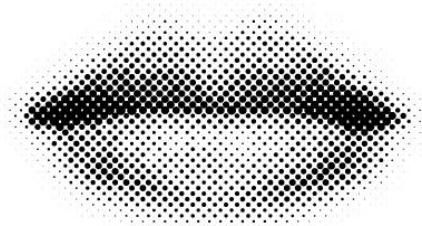


À LA CARTE MENU



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

Spring vegetables, firefly squids, prosciutto ham and mimosa salad

春野菜とホタルイカ、生ハムのミモザサラダ

2,800

Rainbow trout and spring vegetables garden

醒ヶ井のニジマスと春野菜の菜園風

3,500

Red chicken from Kyoto and foie gras raviole

京赤地鶏とフォアグラのラヴィオリ

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
	Mackerel and caviar, wasabi flavoured butter sauce 鯖とキャビア 山葵の香るブルブラン	4,200
	Roasted red chicken from Kyoto, morels mushrooms stew 京赤地鶏のロティ モリーユ茸のフリカッセ	3,800
	Roasted veal, new potatoes and beans 仔羊のロティ 新ジャガイモと豆のフランセーズ	6,800
	Charcoal grilled Omi beef, wild vegetables condiment 近江牛と春野菜のグリエ 山菜のコンディモン	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。