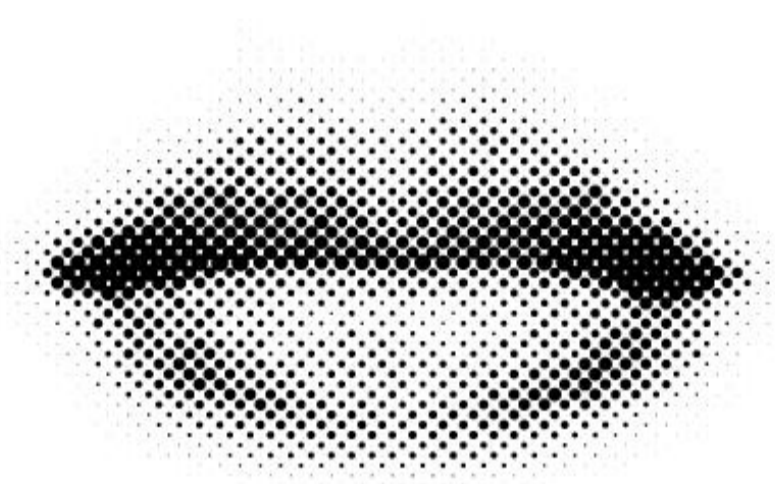


LUNCH MENU



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。

FAUCHON SPECIALTY

フォション シグネチャー

¥8,000

APPETISER

Murata's farm corn cream

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 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

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
ナッツとフリユイセック

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

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

MAIN

F

Iconic FAUCHON Coulubiach 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 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

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

MENU DÉCOUVERTE

メニュー ディスカバリー

¥10,000

APPETISER

Murata's farm corn cream

村田農園 パールコーンのプティ・ポ

STARTER

Spanish mackerel « mi-cuit », spring vegetables mimosa salad

鯖のミ・キュイ 春野菜のミモザサラダ

SECOND STARTER

Red chicken from Kyoto and foie gras raviole

京赤地鶏とフォアグラのラヴィオリ

FISH

Sea bream soufflé, red wine and sansho pepper sauce

桜鯛のスフレ 山椒風味の赤ワインソース

MEAT

Roasted wagyu beef, new potatoes and mountain plants jus

国産牛フィレ肉のロティ 新ジャガイモと山菜のジュ

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ト

ナッツとフリュイセック

DESSERT

Citrus flavoured creme brulee

旬の柑橘のクレームブリュレ

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

APPETISER

Shells and seaweed jelly
旬の貝類と海藻のジュレ

STARTER

Rainbow trout and spring vegetables garden
醒ヶ井のニジマスと春野菜の菜園風

SECOND STARTER

Red chicken from Kyoto and foie gras raviole
京赤地鶏とフォアグラのラヴィオリ

FISH

Spanish mackerel and caviar, wasabi flavoured butter sauce
鯖とキャビア 山葵の香るブルブラン

MEAT

Roasted lamb, 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

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
ナッツとフリユイセック

DESSERT

Citrus flavoured creme brulee
旬の柑橘のクレームブリュレ