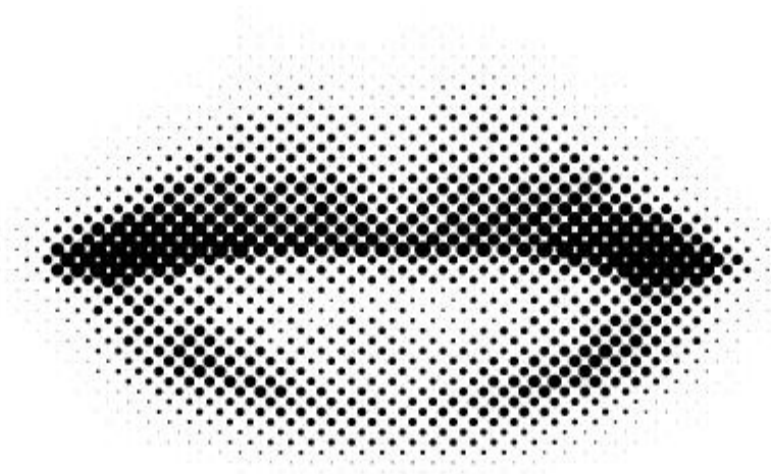


BREAKFAST MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

PETIT-DÉJEUNER FAUCHON

フォションブレックファスト

¥5,808

FAUCHON tea of the day / Rooibos / Coffee

本日のフォションティー / ルイボスティー / コーヒー

Fruits juice (orange / grapefruit) , Yamada Farm Low-Temperature Pasteurized Non-Homogenized Milk

オレンジジュース / グレープフルーツジュース

または

山田牧場低温殺菌ノンホモ牛乳

Selection of breads and viennoiseries

ブレッドとヴィエノワズリーセレクション

Fresh fruits

フレッシュフルーツ

Yoghurt from Yamada Farm

山田牧場のヨーグルト

Seasonal salad

シーズナルサラダ

Eggs (one of the following)

Omelette / Scrambled egg / Sunny-side up / Poached egg

卵料理(下記より1品)

オムレツ / ス克蘭ブルエッグ / サニーサイド / ポーチドエッグ

Assortment of accompaniments

Potato, Kyoto pork sausages and bacon

付け合わせ3種

ポテト・京都産豚肉のソーセージ・ベーコン



PRÉSENTATION DES INGRÉDIENTS

シェフ厳選素材

ひらがいたまご WABISUKE

京都・宇治にて平飼いでストレスフリーに育てられた
鶏からとれる新鮮なたまご。

飼料の60%を占めるトウモロコシ・大豆粕など穀物類は
非遺伝子組換え(NON GMO)のもので
匂いの元となる動物性たんぱく質を完全に取り除いた、
植物性100%飼料のたまごです。

ウェルビーイングに配慮し、
あっさりとしたナチュラルな風味が味わえます。

KYOTO WABISUKE FARM EGG

FRESH EGGS FROM FREE-RANGE AND STRESS-FREE CHICKENS RAISED IN UJI, KYOTO.

WE ENSURE THAT 60% OF THE FEED, WHICH CONSISTS OF GRAINS SUCH AS CORN AND
SOYBEAN MEAL, IS SOURCED FROM NON-GMO INGREDIENTS.

THESE EGGS ARE PRODUCED USING 100% PLANT-BASED FEED WHICH IS COMPLETELY FREE OF
ANIMAL PROTEINS,

A SOURCE OF UNPLEASANT ODORS.

ENJOY A LIGHT, NATURAL FLAVOUR CURATED FOR YOUR WELL-BEING.