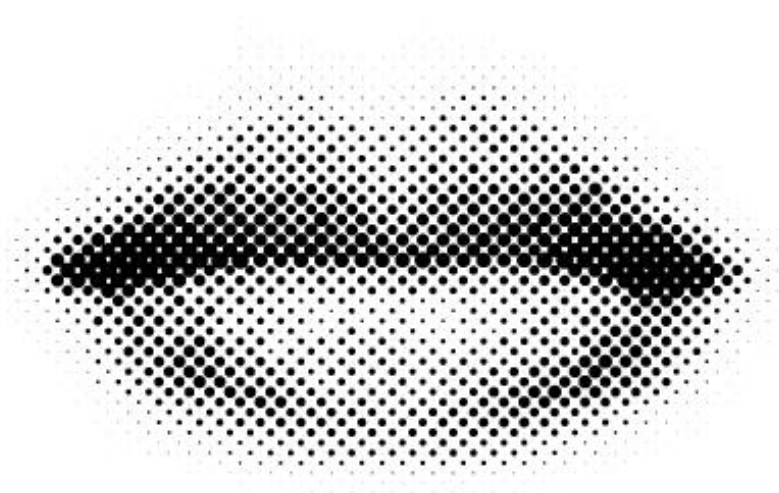


LUNCH MENU



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

Creamy corn soup

トウモロコシのプティ・ポ

F

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

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

Veal filet, white miso cream,

Winter vegetables stew

仔牛フィレ肉のロティと白味噌のクリーム
冬野菜のラグー

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クション
ナッツとフリュイセック
焼きたてのバゲット・リュステックを添えて

F

DESSERT

"Bisou Bisou" Hazelnut

フォションシグネチャー ビズビズ ノワゼット

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥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

Snow crab and avocado, crunchy root vegetables salad

ズワイガニとアボカド 根菜のサラダ仕立て

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

Veal filet, white miso cream,
Winter vegetables stew

仔牛フィレ肉のロティと白味噌のクリーム
冬野菜のラグー

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
焼きたてのバゲット・リュステックを添えて

F

DESSERT

"Bisou Bisou" Hazelnut

フォションシグネチャー ビズビズ ノワゼット

MENU DÉCOUVERTE

メニューディスカバリー

¥10,000

APPETISER

Creamy corn soup
トウモロコシのプティ・ポ

STARTER

Scallops and cauliflower tabbouleh
ホタテ貝とカリフラワーのタブレ

SECOND STARTER

Ohara eggs and mushroom cream
大原の野卵と茸のクレーム

FISH

Cod fish and winter vegetables in a light broth
タラと冬野菜の軽い煮込み

MEAT

Braised beef cheek, coloured carrots custard
牛頬肉のブレゼと彩り人参のフォンダン

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
焼きたてのバゲット・リュステックを添えて

DESSERT

Vacherin with marron and mikanglier
マロンとミカングリエのヴァシュラン

NOËL FAUCHON

ノエル フォション

¥22,000

GLASS CHAMPAGNE

グラスシャンパン フォション ブリュット

APPETISER

Mushroom bouillon and cepe mushroom tartlet
キノコのブイヨンとセップ茸のタルトレット

STARTER

Snow crab and cauliflower, botargo cracker
ズワイガニとカリフラワー
カラスミのリース仕立て

SECOND STARTER

Lightly braised scallops and winter vegetables
Uji green tea ecumenical
ホタテ貝と冬野菜の軽い煮込み
宇治抹茶のエキューム

FISH

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

MEAT

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



DESSERT

"Bisou Bisou" Lychee and raspberry
フォションシグネチャー
ビスビス ライチフランボワーズ