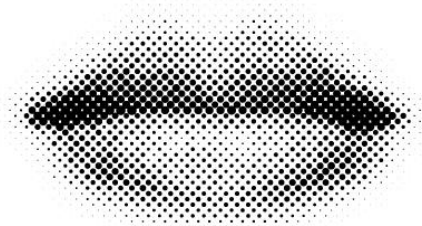


À LA CARTE MENU



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

ファッ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 1,650

Marinated scallops and root vegetables
帆立貝と根菜のマリネ 2,800

Snow crab and taros crepe with Oscietra caviar
ズワイガニとキャビア 海老芋のクレープ 4,800

Chicken and mushroom soup
七谷地鶏と茸のブイヨン 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

Noto fish and root vegetable étuvée

能登の旬魚と冬野菜のエcheベ 白味噌のブルブラン

4,200

Tamba deer steak with foie gras and sauce poivrade

丹波鹿とフォアグラのポワレ ソースポワヴラード

4,500

Beef fillet steak and taro fondant

国産牛フィレ肉と海老芋のフォンダン

6,800

Ōmi beef loin and truffle sauce

近江牛ロース肉と冬野菜のロースト トリュフのジュ

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。

CHEESE

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。