

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

7:00-10:00

FAUCHON BREAKFAST

フォションブレックファスト

¥6,389

Fauchon tea of the day / Coffee

Ceylon / Rooibos / Coffee

本日のフォションティー / ルイボスティ
コーヒー

Selection of breads and viennoiseries

ブレッドとヴィエノワズリーセレクション

Fruit juice (orange / grapefruit) or 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

Fresh fruits

フレッシュフルーツ

Yogurt 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

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

11:30-20:30

STARTER

FAUCHON L'Hotel Kyoto salad
フォションホテル京都サラダ
¥1,815

Marinated scallops and root vegetables
帆立貝と根菜のマリネ
¥3,080

Bread
バンドカンパーニュ
¥880

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
¥5,280

Foie gras with cabbage and chicken broth
七谷地鶏と茸のブイヨン
¥4,730

FISH

Iconic FAUCHON kouloubiac 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)
¥3,300

Noto fish and root vegetable étuvée
能登の旬魚と冬野菜のエチエベ
白味噌のブルブラン
¥4,620



IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

11:30-20:30

MEAT

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

¥4,950

Beef fillet steak and taro fondant

国産牛フィレ肉と海老芋のフォンダン

¥7,480

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

¥8,800

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

ナッツとフリユイセック

¥4,290

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。