



FAUCHON FAUCHON
L'HÔTEL L'HÔTEL
PARIS KYOTO

Menu OHANAMI

CHEF BAPTISTE LIMOUZIN

×

CHEF KEIICHIRO HAYASHI

鯖のマリネ 桜ビネガーとビーツのコンディマン 海葡萄を添えて
Burnt mackerel fillet, beet condiment with Sakura cherry vinegar, Umibudo

旬の貝類とパースニップのピューレ 紫蘇の香る昆布のジュレ
Shellfish jelly with Kombu, parsnip purr e flavored with Shiso

桜鯛のポワレ 春人参と柚子バターソース
Sea bream glazed with soy, Yuzu butter sauce

フランス産仔牛ロース肉のロティ 白味噌のモルネーソース
Roasted Veal Chop, Mornay sauce with white Miso

フォションシグネチャー ビズビズ~ワンナイトイン京都×リンゴ~
BISOU BISOU tea-based "A night in Kyoto"