



FAUCHON
L'HÔTEL
PARIS

FAUCHON
L'HÔTEL
KYOTO

MENU OHANAMI

CO CREATED BY OUR CHEFS
BAPTISTE LIMOUZIN AND KEIICHIRO HAYASHI

フォションホテルパリ料理長：バティスト・リムーザンと
フォションホテル京都料理長：林 啓一郎が
共同でメニューを考案した特別メニュー

On the occasion of the Sakura bloom, from April 1st to 30th, Chefs Baptiste Limouzin and Keiichiro Hayashi invite you to experience a culinary journey blending French Japanese harmony at the Grand Café Fauchon, through the "Ohanami" Menu, which signifies "the contemplation of cherry blossoms".

4月1日～30日までの期間、桜の開花を記念して
バティスト：リムーザンシェフと林敬一郎シェフがグランカフェフォションにて
フランスと日本の調和が融合した料理の旅にご招待します

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。





MENU OHANAMI

¥12,000

STARTER

Puree of new onion and sakura shrimp
新玉葱のピューレと桜エビ

TROUT

Mi-cuit rainbow trout with spring vegetables scented with coriander
ニジマスのみキュイとコリアンダー風味の春野菜

SOLE

Poached sole with fondant of leek and new potatoes, white miso beurre blanc
舌平目のポッシェ ポロ葱と新ジャガイモのフォンダン
白味噌のブルブラン

DUCKBREAST

Duck breast infused with Fauchon tea and roasted white asparagus, sakura vinegar jus
フォションティーの香る鴨胸肉とホワイトアスパラガスのロティ
桜ビネガーのジュ

DESSERT

Strawberry and vanilla tart with sakura and rhubarb jam
苺とバニラのタルト 桜とルバーブのコンフィチュール

