

MENU FAUCHON  
メニューフォション  
¥9,350

AMUSE BOUCHE / アミューズ

ENTRÉES / 前菜

Pâté en croûte au canard, foie gras et pistache

**F** フォション特製 鴨・フォアグラ ピスタッチオの  
パテ・アン・クルート

SOUPE / スープ

Soupe de potiron à la moutarde et à la truffe

かぼちゃのスープ トリュフマスタード風味

POISSONS / 魚料理

Croquette de crabe Zuwai et sa bouillabaisse au Pernod

ズワイ蟹のクロケット ペルノ酒風味のブイヤベースと共に

VIANDES / 肉料理

Cuisses de poulet Tamba de Kyoto braisées comme un « Coq au Vin »,  
jeunes carottes rôties aux truffes de printemps

京都丹波産赤地鶏もも肉の赤ワイン煮込み「コック・オ・ヴァン」  
春人参のロースト 春トリュフ

ou / または

« Confit » de porc Mochi de Kyoto avec haricots blancs italiens  
et condiment de piquillo, olives et chorizo

京のもち豚「コンフィ」イタリア産白いんげん豆添え  
チョリソー オリーブ ピキーリョ

DESSERTS / デザート

Sélection de fromages d'Hervé Mons, MOF

MOF(フランス国家最優秀職人章) エルヴェモンズ氏より  
チーズセレクション

ou / または

Sélection de desserts Fauchon

フォション デザートセレクション

*Tous les produits sont soigneusement sélectionnés par nos chefs.*  
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。

*Nos prix incluent le service et la TVA.*  
表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります。

MENU DU CHEF  
メニューシェフ  
¥13,200

AMUSE BOUCHE / アミューズ

ENTRÉES FROIDES / 冷製前菜

Foie gras et pain d'épices au gingembre, gelée de fleur de cerisier

**F** フォアグラとジンジャー香るパン・ド・エピス 桜ジュレ

ENTRÉES CHAUDES / 温製前菜

Saint-Jacques en feuille de Kadaïf coustillant, coulis de mibuna

ホタテ貝柱のカダイフ巻 京都壬生菜のクーリ

SOUPE / スープ

Soupe de potiron à la moutarde et à la truffe

かぼちゃのスープ トリュフ マスタード風味

POISSONS / 魚料理

Homard rôti et riso de pâtes « comme un risotto » à la bisque, nage de thé Banacha

オマール海老のロティ  
米型のパスタで作るビスクのリゾット 京番茶のネージュ

VIANDES / 肉料理

Steak de boeuf de Ômi à la moutarde au yuzu kosho, frites

近江牛フィレ肉のステーキ  
柚子胡椒マスタード フレンチフライ添え

FROMAGE / チーズ

Sélection de fromages d'Hervé Mons, MOF

MOF(フランス国家最優秀職人章) エルヴェモンズ氏より  
チーズセレクション

DESSERTS / デザート

Sélection de desserts Fauchon

フォション デザートセレクション

*Nous proposons également un menu sur mesure à 19.800 yens.*

*Réservez 3 jours à l'avance s.v.p.*  
お客様の好みに合わせて作るコース(¥19,800)もご用意いたします。  
ご希望の場合は3日前までにご予約をお願いいたします。