



FAUCHON LE GRAND CAFÉ KYOTO

Carte élaborée par notre chef et les Chefs Parisiens
Sébastien Monceaux, François Daubinet.

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

Spécialité FAUCHON

フォションバリでも提供している
シグネチャーディッシュです。

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。

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 FAUCHON メニューフォション ¥9,350

AMUSE BOUCHE / アミューズ

ENTRÉE / 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

Gazpacho de légumes de Kyoto, calamar kensaki grillé, huile de poivre sansho
京都地元野菜で作った冷たいガスパチョスープ
グリエした剣先烏賊 葉山椒オイル

POISSON / 魚料理

Poisson du jour rôti, riz, jus de mibuna et shiso, pickle de céleri
京都中央卸売市場 大谷さん厳選 本日の鮮魚のロースト
お米・壬生菜・紫蘇のジュとセロリのピクルス

VIANDES / 肉料理

Suprême de poulet de Tamba farci,
ris de veau caramélisé aromatisé à la truffe, sucs de homard
京都丹波産赤地鶏胸肉のファルシと
リ・ドヴォーのキャラメルトリュフ
オマール海老のエッセンス “グルマンディーズ”風

ou / または

Entrecôte de bœuf de Ômi grillé, sauce aux figes et au Balsamique (+ 2,500 JPY)
近江牛ロース肉のグリエ
ドライイチジクの赤ワイン煮と
バルサミコソース (+¥2,500-)

DESSERTS / デザート

Sélection de desserts FAUCHON
フォション デザートセレクション

MENU DU CHEF メニューシェフ ¥13,200

AMUSE BOUCHE / アミューズ

ENTRÉE FROIDE / 冷製前菜

Foie gras en gelée de vin de prune, chutney quetsches et gingembre, brioche toastée
フォアグラのテリーヌ プラムワインのジュレ
クエッチと生姜のチャツネ ブリオッシュトースト

ENTRÉE CHAUDE / 温製前菜

Cromesqui de congre « hamo », concombre Kamigamo
夏の鱧のベニエ 京都上賀茂胡瓜

SOUPE / スープ

Gazpacho de légumes de Kyoto, calamar kensaki grillé, huile de poivre sansho
京都地元野菜で作った冷たいガスパチョスープ
グリエした剣先烏賊 葉山椒オイル

POISSON / 魚料理

Bar cuit à basse température au beurre fermenté, sauce au Champagne FAUCHON
スズキの発酵バターオイルバス
フォションシャンパーニュソース

VIANDE / 肉料理

Filet de bœuf de Ômi rôti et son jus
近江牛フィレ肉のロティとエッセンス香るジュ

FROMAGE / チーズ

Sélection de fromages d'Hervé Mons, MOF
MOF(フランス国家最優秀職人章) エルベモンズ氏より
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