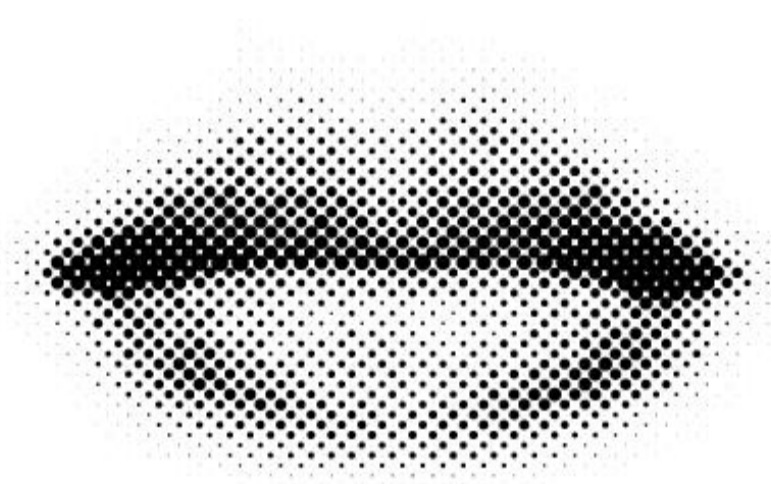


LUNCH MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

LUNCH MENU

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

ファッションパリでも提供しているシグネチャーディッシュです。



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 DÉCOUVERTE

メニューディスカバリー

¥8,000

ENTRÉE

Jambon persillé, légumes d'automne et pommes de terre à la moutarde et au Xérès
秋野菜と”ジャンボンペルシエ”クラシックマスタードと
シェリービネガーを纏わせた温かいインカのめざめ

POISSON

F

Brandade de morue de Norvège, sauce piquillo et salade d'herbes
フォション特製ノルウェー産塩鱈を使用したブランドードと
ハーブサラダ ピキーリオのソース

VIANDES

Petit salé aux lentilles, condiment au chorizo
クラシカル プティ・サレとフランス産レンズ豆の煮込み
チョリソーソーセージのペーストを添えて

DESSERTS

F

Bisou Bisou
ビスビス



MENU FAUCHON

メニューフォション

¥5,500

ENTRÉE

Salade de Fauchon L'hôtel Kyoto
フォションホテル京都サラダ

POISSON

F

Iconique Kouloubiac Fauchon à la sauce beurre blanc
フォションシグネチャー クリビヤック ブールブランソース
(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

OU

VIANDES

Porc Mochi de Kyoto grillé, poivron rôti, pesto de roquette sauvage
京のもち豚のグリル
ローストしたパプリカ ルッコラのペースト ラズベリーマスタード

OU

Entrecôte de bœuf de Ōmi et légumes de Kamigamo, sauce au Madère 5 ans d'âge (+ 2,500 JPY)
近江牛ロースのグリエと上賀茂野菜近江牛で作った香り高いジュ (+2,500)

DESSERTS

Cheese cake
チーズケーキ

