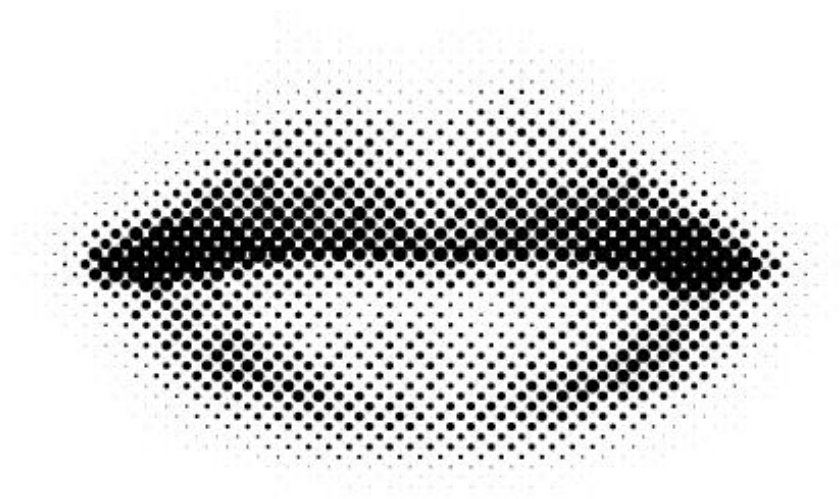
DINNER MENU



FAUCHON

LE GRAND CAFÉ

KYOTO

DINNER MENU

Carte élaborée par notre chef et le Chef Parisien Sébastien Monceaux.

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

FAUCHON Spécialité

フォ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。

Veuillez informer votre serveur de toute exigence alimentaire ou d'allergie.
アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

MENU CHEF
メニューシェフ
¥18,000

AMUSE

Gelée de coquillages aux algues
旬の貝類と海藻のジュレ

ENTRÉE

Truite arc-en-ciel et potager de légumes de printemps
醒ヶ井のニジマスと春野菜の菜園風

ENTRÉE CHAUDE

Homard et fricassée de morilles
オマール海老とモリーユ茸のフリカッセ

POISSON

Maquereau espagnol et caviar, beurre blanc au wasabi
鰆とキャビア 山葵の香るブールブラン

VIANDE

Bœuf de Ōmi grillé au charbon de bois, condiment de légumes sauvages
近江牛の炭火焼き 山菜のコンディモン

FROMGE +¥2,000

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year)
MOF(フランス国家最優秀職人章)
エルベモンス氏よりチーズセレクション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Fraisier
瑞々しい苺のフレジエ

DINNER FAUCHON

ディナーフォション

¥15,000

AMUSE

Gelée de coquillages aux algues
旬の貝類と海藻のジュレ

ENTRÉE

Truite arc-en-ciel et potager de légumes de printemps
醒ヶ井のニジマスと春野菜の菜園風

ENTRÉE CHAUDE

Raviole de poulet rouge de Kyoto au foie gras
京赤地鶏とフォアグラのラヴィオリ

POISSON

Maquereau espagnol et caviar, beurre blanc au wasabi
鰆とキャビア 山葵の香るブールブラン

VIAND

Rôti d'agneau, pommes de terre nouvelles et haricots
仔羊のロティ 新ジャガイモと豆のフランセーズ

FROMAGE +¥2,000

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year)
MOF(フランス国家最優秀職人章)
エルベモンス氏よりチーズセレクション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Crème brûlée aux agrumes
旬の柑橘のクレームブリュレ

MENU ENSEMBLE

～調和～

¥25,000

Special chef's course (Reservations required One day in advance)
前日までに要予約

シェフお任せメニュー

その日の為に最適な食材を使用した最高のコースをご用意いたします。

OMAKASE Menu by our chef

We will prepare the best course using the best ingredients for the day.