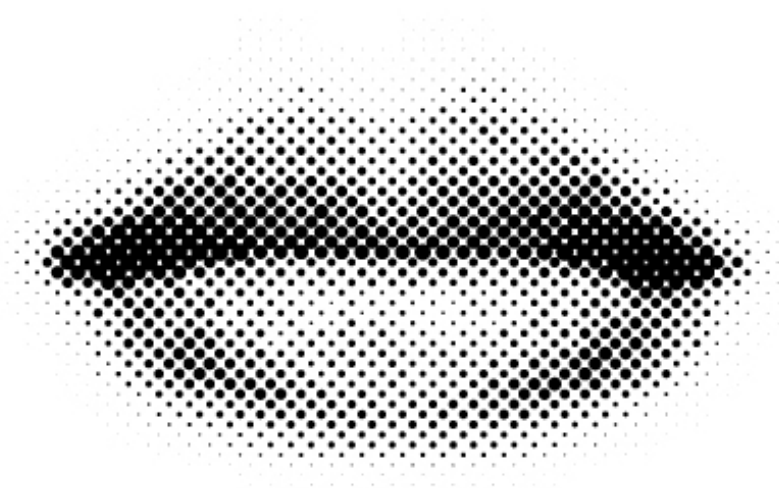


DINNER MENU



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

Tartare de sériole et de pomme, crème aux agrumes

寒鰯と林檎のタルタル 柑橘のクレーム

ENTRÉE

Gelée de crabe des neiges et chou-fleur, caviar Oscietre

カリフラワーとズワイガニのジュレ オシエトラキャビア

ENTRÉE CHAUDE

Fricassée d'huîtres et coquilles Saint-Jacques aux truffes noires

牡蠣とホタテ貝 黒トリュフのフリカッセ

POISSON

Poisson frais de Noto, beurre aux lies de saké et taro

能登の旬魚 酒粕バターと海老芋

VIANDE

Rôti de bœuf d'Ōmi avec carottes colorées et sauce au poivre parfumé au yuzu

近江牛のロティ 彩人参と柚子胡椒ソース

FROMAGE +¥2,000

Sélection de fromages d'Hervé Mons, MOF

MOF(フランス国家最優秀職人章)
エルベモンス氏よりチーズセクション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Pain perdu au miel et glace au thé jasmin

蜂蜜のパンペルデュとジャスミンティーのグラス

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

AMUSE

Tartare de sériole et de pomme, crème aux agrumes

寒鰯と林檎のタルタル 柑橘のクレーム

ENTRÉE

Gelée de crabe des neiges et chou-fleur, caviar Oscietre

カリフラワーとズワイガニのジュレ オシエトラキャビア

ENTRÉE CHAUDE

Cocotte aux œufs fermiers d'Uji et truffes noires

宇治の平飼卵と黒トリュフのココット

POISSON

Poisson frais de Noto, beurre aux lies de saké et taro

能登の旬魚 酒粕バターと海老芋

VIANDE

Rôti de canard d'Ōmi avec bardane de Horikawa, jus parfumé au poivre noir

近江鴨のロティ 堀川ごぼうと黒胡椒の香るジュ

FROMAGE +¥2,000

Sélection de fromages d'Hervé Mons, MOF

MOF(フランス国家最優秀職人章)

エルベモンス氏よりチーズセクション

ナッツとフリュイセック

DESSERT

Pain perdu au miel et glace au thé jasmin

蜂蜜のパンペルデュとジャスミンティーのグラス

MENU ENSEMBLE

～調和～

¥25,000

Chef's special OMAKASE 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