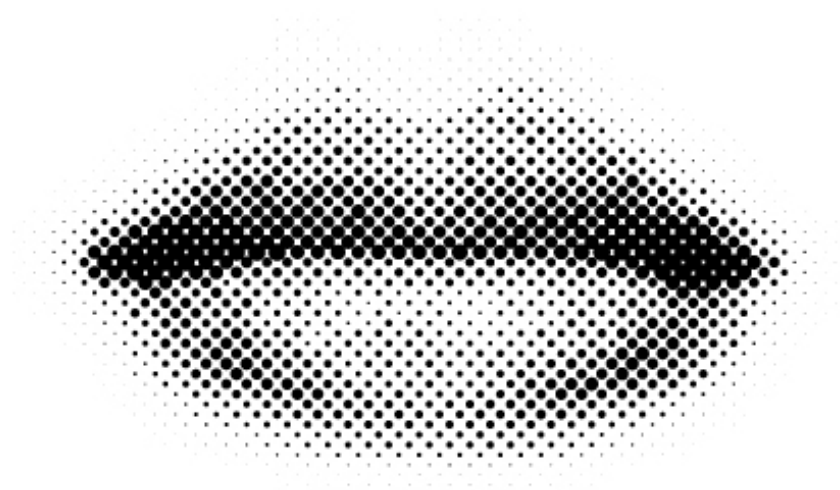


LUNCH MENU



FAUCHON LE GRAND CAFÉ KYOTO

All prices include consumption tax and service charge.
表記料金は消費税・サービス料を含んだ料金です。

Please inform us of any dietary requirements and allergies in advance.
アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

FAUCHON SPECIALTY

フォション シグネチャー

¥8,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

STARTER

FAUCHON L'Hotel Kyoto salad
フォションホテル京都サラダ
オーギュストスタイル

FISH

Iconic FAUCHON coulibiac with beurre blanc sauce
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)

MEAT

Roasted spring chicken with vinegar sauce
雛鳥のロティ ビネガーソース

CHEESE +¥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クション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Seasonal Bisou Bisou cake
フォションシグネチャー 季節のビスビス

LUNCH FAUCHON

ランチ フォション

¥6,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup

村田農園 パールコーンのプティ・ポ

STARTER

Tabbouleh of seafood and summer vegetables

魚介類と夏野菜のタブレ

SECOND STARTER

Grilled Hamo and onion bouillon

鰐のグリエと玉葱のブイヨン

MAIN

Pan-seared seasonal fish from Noto in Provençal style

能登で獲れた旬魚のポワレ プロヴァンス風

OR

Roasted spring chicken with vinegar sauce

雛鳥のロティ ビネガーソース

+ ¥1,000にてWメインに変更可能です

Grilled Japanese beef filet ribeye +¥1,500

国産牛フィレ肉に変更

Grilled Ōmi wagyu beef ribeye +¥3,000

近江牛のリブローズに変更

CHEESE +¥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

Seasonal Bisou Bisou cake

フォションシグネチャー 季節のビスビス

MENU DÉCOUVERTE

メニュー ディスカバリー

¥10,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

STARTER

Hamo beignets with a sustainable herb salad
鰐のベニエ サステナブルハーブのサラダ仕立て

SECOND STARTER

Grand Café FAUCHON-style seafood soup
グラン カフェ フォション風スープ ド ラ メール

FISH

Seasonal Noto fish with marinière sauce
能登の旬魚 ソース マリニエール

MEAT

Roasted Japanese beef tenderloin and summer vegetables with wasabi-scented jus
国産牛フィレ肉と夏野菜のロティ 山葵の香るジュ

CHEESE +¥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クション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Tropical fruit vacherin
トロピカルフルーツのヴァシュラン

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

APPETISER

Wasabi-scented lobster and melon soup
山葵の香るオマール海老とメロンのスープ

STARTER

Abalone and seaweed jelly with sweet corn and sea urchin
鮑と海藻のジュレ 玉蜀黍と雲丹

SECOND STARTER

Hamo beignets with summer truffle and ratatouille
鱧のベニエ サマートリュフとラタトゥイユ

FISH

Seasonal fish from Noto with braised endive scented with pastis
能登の旬魚 パスティスの香るアンディーブのエチュベ

MEAT

Roasted lamb with summer vegetables and olive jus
仔羊のロティ 夏野菜とオリーブのジュ

Straw-fired Ōmi wagyu beef loin with summer vegetables and Tasmanian mustard +¥3,000
* 近江牛ロース肉の藁焼き 夏野菜とタスマニアマスタードに変更 +3,000円

DESSERT

Tropical fruit vacherin
トロピカルフルーツのヴァシュラン