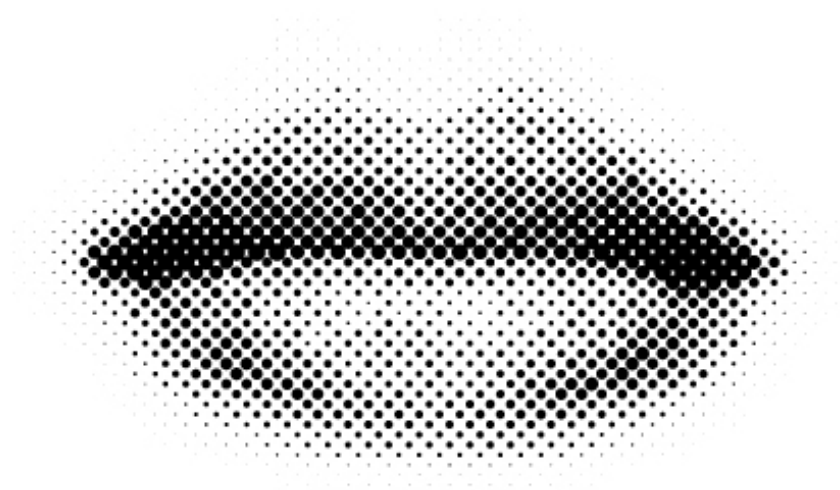


DINNER MENU



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。

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

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.