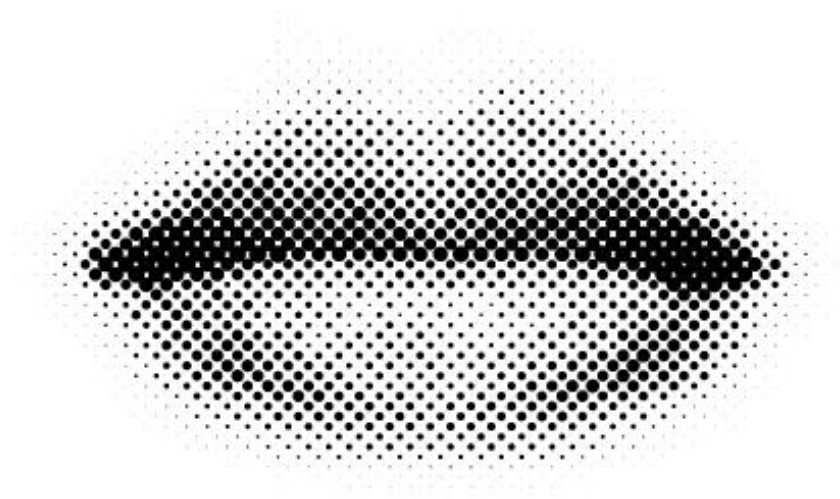
LUNCH MENU



FAUCHON

LE GRAND CAFÉ

KYOTO

LUNCH 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。

FAUCHON Specialty

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。

FAUCHON SPECIALTY
フォション シグネチャー
¥8,000

AMUSE

Crème de maïs de la ferme Murata
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

ENTRÉE

Salade de FAUCHON L'Hôtel Kyoto

フォションホテル京都サラダ
オーギュストスタイル

POISSON

Iconique Koulibiac 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)

VIAND

Poulet rouge de Kyoto rôti, fricassée de morilles
京赤地鶏のロティ モリーユ茸のフリカッセ

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レクション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Bisou bisou de saison

フォションシグネチャー 季節のビズビズ

LUNCH FAUCHON
ランチ フォション
¥6,000

AMUSE

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

OU

Légumes de printemps, calamars lucioles, jambon cru et salade mimosa
春野菜とホタルイカ、生ハムのミモザサラダ

PRINCIPAL

Iconique Koulibiac 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

Poulet rouge de Kyoto rôti, fricassée de morilles
京赤地鶏のロティ モリーユ茸のフリカッセ

OU

Bœuf de Ōmi grillé +¥3,000

近江牛リブロースのグリルとそのジュ

FROMGE +¥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レクション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Bisou bisou de saison

フォションシグネチャー 季節のビズビズ

MENU DÉCOUVERTE
メニュー ディスカバリー
¥10,000

AMUSE

Crème de maïs de la ferme Murata
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

ENTRÉE

Maquereau espagnol mi-cuit, salade mimosa aux légumes de printemps
鰆のミ･キュイ 春野菜のミモザサラダ

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

Soufflé de daurade, sauce au vin rouge et sansho
桜鯛のスフレ 山椒風味の赤ワインソース

VIAND

Rôti de bœuf wagyu, jus de pommes de terre nouvelles et plantes des montagnes
国産牛フィレ肉のロティ 新ジャガイモと山菜のジュ

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 FAUCHON

メニュー 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

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