IN ROOM DINING MENU
インルームダイニングメニュー
7:00-10:00

FAUCHON L'HOTEL KYOTO BREAKFAST
フォションホテル京都ご朝食
¥6,655

ホテルから最も近い山田牧場のプレーンヨーグルト、季節のフルーツの盛り合わせ、サラダ、
クロワッサンやその他のパンをお好きなだけお楽しみください。
メイン料理はオーダーを頂いてからおつくりし、
出来立てをテーブルまでご用意させていただきます。

Inspired by locally-sourced ingredients, FAUCHON L'Hotel Kyoto presents a signature "Kyoto-French" breakfast menu.
Enjoy an appetiser course of plain yoghurt from Kyoto's Yamada Farm, a seasonal fruit platter and salad,
croissants and other breads.
– please enquire with your serve should you require an additional serving of bread.
For the grand finale, a main dish of your choice will be served freshly cooked to your table.

DRINK

下記のドリンクの中から何種類でもご注文いただけます
Drinks are served free-flow and brewed using natural Millennium Water from Kyoto

【紅茶 / Tea】
・千年水で淹れた本日のフォションティー / FAUCHON Tea of The Day using Millennium Water

【ノンカフェインティー / Caffeine-free Tea】
・ルイボスティー / Rooibos Tea
・フォション紅茶葉で育てたサスティナブルハーブティー /
Sustainable herb tea grown with FAUCHON tea leaves

【コーヒー / Coffee】
・千年水ドリップコーヒー / Drip coffee using Millennium Water
・エスプレッソ / Espresso
・アメリカーノ / Americano
・カプチーノ / Cappuccino
・カフェオレ / Café au lait
・カフェラテ / Café latte
・デカフェ / Decaffeinated

【日本茶 / Japanese Tea】
・煎茶 / Sencha green tea
・ほうじ茶 / Hojicha roasted green tea

【ジュース / Cold Drinks】
オレンジジュース / グレープフルーツジュース / アップルジュース /
山田牧場低温殺菌牛乳
Orange juice / Grapefruit juice / Apple juice / Milk from Yamada Farm, the nearest local farm to the Hotel

MAIN DISH WITH CHEF'S SELECTED INGREDIENTS

メイン料理を下記の中からお一つお選びください
Please choose one of the following main dishes

～京都宇治の平飼い卵「WABISUKE」お好きな調理法で～

京都の豚肉を使用した発色剤不使用のベーコン＆ソーセージ、ハッシュポテトと共に
お召し上がりください。
'WABISUKE', a free-range egg from Uji, Kyoto, cooked the way you like -
Enjoy the natural flavour of these local eggs alongside colour fixative-free bacon, pork sausage, and hashed potatoes.

A. フォションアイコニックオムレツ / FAUCHON's Iconic Omelette
プレーンもしくは具材を入れて(トマト、オニオン、チーズ、マッシュルーム)
Plain or Stuffed (Tomato, Onion, Cheese, Mushroom)

B. その他の卵料理 / Egg Dish
［スクランブルエッグ　目玉焼き　ポーチドエッグ　ゆで卵］から一皿
Choice of Scrambled, Fried, Poached or Boiled

C. 白味噌、酒粕、白ワインでマリネした焼鮭
Grilled Salmon marinated in white miso, sake lees, and white wine

D. 4種スパイスとワインビネガーの京赤地鶏の照り焼き
Teriyaki Kyoto chicken, cooked with wine vinegar and 4 spices

E. 京都近郊で採れた季節野菜のせいろ蒸し オリーブオイルポン酢とともに
Local steamed vegetables with olive oil and ponzu vinegar

F. 米粉100%フォションパンケーキ　クリーム＆メープルシロップ添え
100% gluten free rice-flour FAUCHON Pancakes with cream and maple syrup

追加でお楽しみいただけます。スタッフまでお申し付けください。
Complimentary side dishes are available upon request

【スープ / Soup】
村田農園パールコーンのサスティナブルコーンスープ /
ミネストローネ / 御幸町関東屋の味噌汁
Sustainable corn soup with Murata Farm's Pearl corn / Minestrone / Kyoto Kantoya miso soup

【シリアル / Cereal】
グラノーラ / コーンフレーク / オートミール / Granola / Corn flakes / Oatmeal

【ご飯と京漬物 / Rice and Kyoto pickles】
京都産こしひかり　/ 国産米のおかゆ
Kyoto "Koshihikari" white rice / Domestic rice porridge (Okayu)

・・・ シグネチャー Signature　・・・ ベジタリアン Vegetarian　・・・ グルテンフリー Gluten-free　・・・ 日本食 Japanese-style



ステークフリット 近江牛サーロイン Steak frite Ōmi WAGYU beef sirloin

150g / ¥10,349　200g / ¥11,933
300g / ¥15,101　400g / ¥18,269

ステークフリット 国産牛リブロース Steak frite Japanese beef rib eye

200g / ¥6,547　300g / ¥8,237
400g / ¥9,926　500g / ¥11,616

ステークフリット 国産牛フィレ Steak frite Japanese beef fillet

150g / ¥7,603　200g / ¥8,686
300g / ¥10,842　400g / ¥12,989

フォションバーガー（近江牛100%パティ）
FAUCHON burger (100% Ōmi WAGYU beef patty)
¥4,928

国産牛フィレカツサンド Japanese beef filet katsu sandwich
¥4,752

※上記の金額はご宿泊ゲスト対象の20%オフ適応価格です。The above prices include a 20% discount exclusively for in-house guests.
※上記の金額には10%のルームサービス料金が含まれています。The above amount includes a 10% room service charge.

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

11:30-20:30(L.O)

STARTER

Caesar salad
シーザーサラダ
¥1,815

Salmon mousseline and autumn vegetables,
salmon roe cream with smoky aromas
鮭のムースリーヌと秋野菜
燻製の香るイクラのクリーム
¥3,080

Grilled mackerel with citrus notes, beetroot and red onion marinade
柑橘の香る鯖のグリエ ビーツと赤玉葱のマリネ
¥4,620

Fricassee of mushrooms, chestnuts and foie gras
キノコとシャテーニュ フォアグラのフリカッセ
¥5,170

Bread
バゲットルヴァン
¥880

FISH

Noto cod, Comté cheese and potato espuma
能登の鱈 コンテチーズとポテトのエスプーマ
¥3,300

Noto righteye flounder baked in puff pastry with autumn eggplant
能登の赤カレイと秋茄子のパイ包み焼き
¥4,620

IN ROOM DINING MENU
インルームダイニングメニュー
11:30-20:30(L.O)

MEAT

Roasted Ōmi duck, grape jus infused with spices
近江鴨のロティ スパイスを効かせた葡萄のジュ
¥5,720

Roasted Japanese beef fillet with autumn vegetables
国産牛フィレ肉と秋野菜のロティ
¥7,480

Charcoal-grilled Ōmi beef sirloin, red wine sauce
近江牛ロース肉のグリル ソースヴァンルージュ
¥8,800

CHEESE

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
¥4,290

All prices include consumption tax and service charge. **表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります。**

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。**