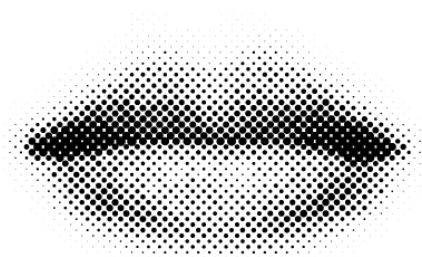


À LA CARTE MENU



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。

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

1,650

Tabbouleh of seafood and summer vegetables

魚介類と夏野菜のタブレ

2,800

Abalone and seaweed jelly with sweet corn and sea urchin

鮑と海藻のジュレ 玉蜀黍と雲丹

4,200

Hamo beignets with summer truffle and ratatouille

鰯のベニエ サマートリュフとラタトゥイユ

2,800

MAIN

F

Iconic FAUCHON coulibiac with beurre blanc sauce

フォションシグネチャー クリビヤック
ブルブランソース

(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

3,000

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

4,200

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

5,800

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

6,800

Straw-fired Ōmi wagyu beef loin

with summer vegetables and Tasmanian mustard

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

8,000

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クション
ナッツとフリュイセック

3,900

SNACK

Bread

バゲットルヴァン

800