

FAUCHON
L'HOTEL
PARIS
×
FAUCHON
L'HOTEL
KYOTO
COLLABORATION MENU



フォションロテルパリ × フォションホテル京都
コラボメニュー「Menu OHANAMI」

価格 ¥25,000

会場 フォションホテル10階 GRAND CAFÉ FAUCHON

日時 2024年4月17日、18日、19日 17:00～22:00

* 17:00以降のディナーのお時間、何時からでもご予約承ります

今年3月フォションロテルパリにパリと京都のシェフが集まり、「桜、お花見」をテーマに日本の食材を用いたオリジナルメニューが考案され、パーティーでふるまわれました。その際提供された文化都市パリと京都のエッセンスが光るおまかせメニューをフォションホテル京都でも3日間限定でご提供いたします。フランス料理を通してパリと京都の文化的融合をお楽しみください。

ご予約、お問い合わせはこちら

フォションホテル京都
〒600-8027京都市下京区難波町406
075-751-7711



* 料金には消費税やサービス料が含まれております
* 食品アレルギーのある方はお申し付けください
* 仕入れの都合により、メニュー内容や料金を予告なく変更する場合がございます
* 掲載の写真はイメージです



FAUCHON FAUCHON
L'HÔTEL L'HÔTEL
PARIS KYOTO

Menu OHANAMI

CHEF BAPTISTE LIMOUZIN

×

CHEF KEIICHIRO HAYASHI

鯖のマリネ 桜ビネガーとビーツのコンディマン 海葡萄を添えて
Burnt mackerel fillet, beet condiment with Sakura cherry vinegar, Umibudo

旬の貝類とパースニップのピューレ 紫蘇の香る昆布のジュレ
Shellfish jelly with Kombu, parsnip purr e flavored with Shiso

桜鯛のポワレ 春人参と柚子バターソース
Sea bream glazed with soy, Yuzu butter sauce

フランス産仔牛ロース肉のロティ 白味噌のモルネーソース
Roasted Veal Chop, Mornay sauce with white Miso

フォションシグネチャー ビズビズ〜ワンナイトイン京都×リンゴ〜
BISOU BISOU tea-based "A night in Kyoto"