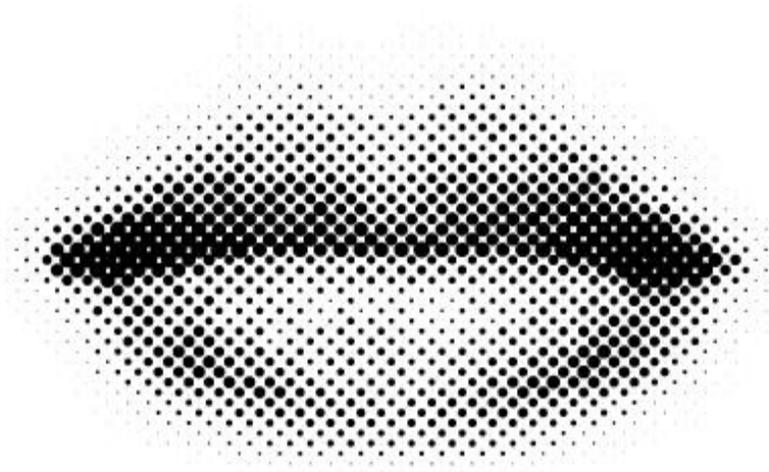


DINNER MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

DINNER MENU

Our menus are created by our Chef and the Parisian Chef 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。

F

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。



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。

MENU CHEF

メニューシェフ

¥18,000

APPETISER

Abalone and tomato cream soup
鮑とトマトのクリーム

STARTER

Red squid from Noto with caviar, green vegetables ratatouille
能登の赤イカとキャビア 緑野菜のラタトゥイユ

SECOND STARTER

Pan seared foie gras with seasonal fruits
フォアグラのポワレと夏の果実

FISH

Pan seared fish of the day, bouillabaisse style sauce
旬魚のポワレ ブイヤベースソース

MEAT

Charcoal grilled Ōmi beef, Kyoto vegetables and black Shichimi spice mix
近江牛の炭火焼き 京野菜と黒七味

CHEESE +¥2,000

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

DESSERT

Seasonal tart and yoghurt sorbet
季節のタルトとヨーグルトのソルベ

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

APPETISER

Abalone and tomato cream soup

鮑とトマトのクレーム

STARTER

Red squid from Noto with caviar, green vegetables ratatouille

能登の赤イカとキャビア 緑野菜のラタトゥイユ

SECOND STARTER

Edamame beans risotto with eel and foie gras

鰻とフォアグラ 枝豆のリゾット仕立て

FISH

Pan seared fish of the day, bouillabaisse style sauce

旬魚のポワレ ブイヤベースソース

MEAT

Citrus gravy glazed duck breast

鴨胸肉のラケ 柑橘のジュ

CHEESE +¥2,000

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

DESSERT

Madagascar vanilla brulee with ice cream

マダガスカル産バニラのブリュレ アイス添え

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

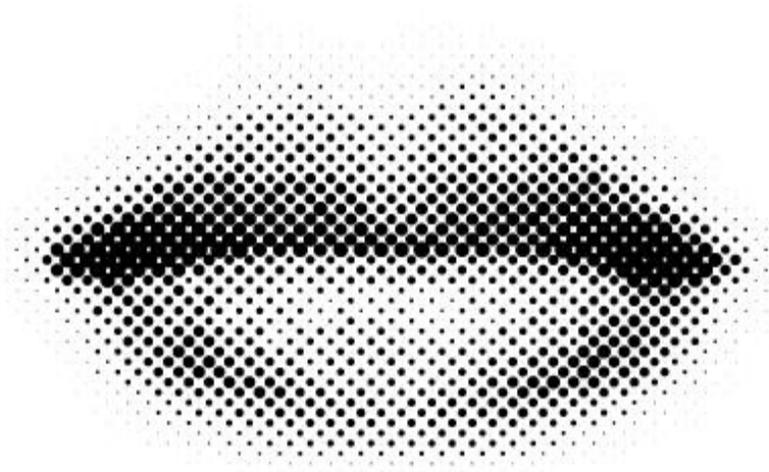
シェフお任せメニュー

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.

MENU VEGAN



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

This is a vegan-friendly menu.
こちらはビーガン対応メニューとなります。

MENU VEGAN

ビーガンメニュー

¥12,000

APPETISER

Port wine flavoured melon
ポルト酒の香るメロンマリネ

STARTER

Summer vegetables tabouleh
夏野菜のタブレ

SOUP

Avocado mousse and tomato cream
アボカドのババロアとトマトのスープ

TEMPURA

Kyoto vegetables tempura
京野菜の天ぷら

RISOTTO

Risotto with mushrooms and summer truffle
キノコとサマートリュフのリゾット

DESSERT

Seasonal fruits and coconut sherbet
季節のフルーツとココナッツのソルベ