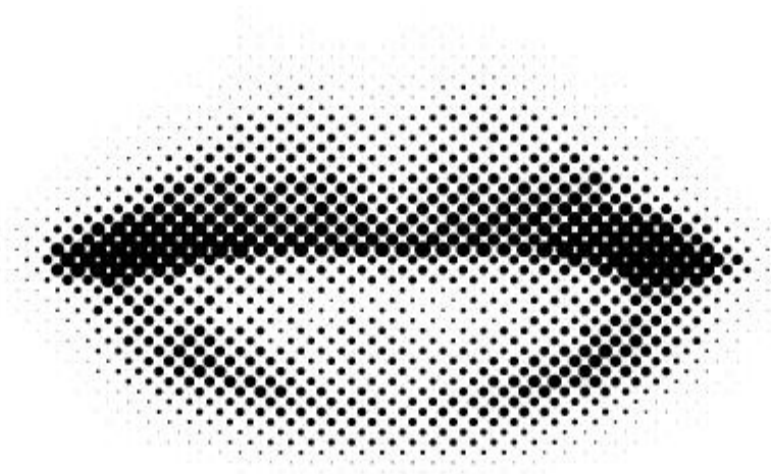


DINNER MENU



**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。



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

Cold tomato cream soup  
冷たいトマトのクレーム

## STARTER

Noto squid tartar, asparagus and Oscietra caviar  
能登の赤イカのタルタル アスパラガスとオシエトラキャビア

## SECOND STARTER

Sauteed abalone with coral sauce  
鮑のソテー コライユソース

## FISH

Hamo and lobster with sea urchin butter sauce  
鱧とオマール海老 雲丹バター

## MEAT

Grilled Ōmi beef, summer vegetables and wasabi condiments  
近江牛のグリエ 夏野菜と山葵のコンディモン

## 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

Vacherin of summer fruits  
夏の果実のヴァシュラン

# MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

## APPETISER

Cold tomato cream soup  
冷たいトマトのクレーム

## STARTER

Noto squid tartar, asparagus and Oscietra caviar  
能登の赤イカのタルタル アスパラガスとオシエトラキャビア

## SECOND STARTER

Rainbow trout mi cuit and potatoes crispy  
ニジマスのミキュイとポテトのクルスティアン

## FISH

Hamo and lobster with sea urchin butter sauce  
鱧とオマール海老 雲丹バター

## MEAT

Roasted lamb with rosemary and pumpkin gnocchi  
ローズマリー香る仔羊のロティと南瓜のニョッキ

## 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

Vacherin of summer fruits  
夏の果実のヴァシュラン

# 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.