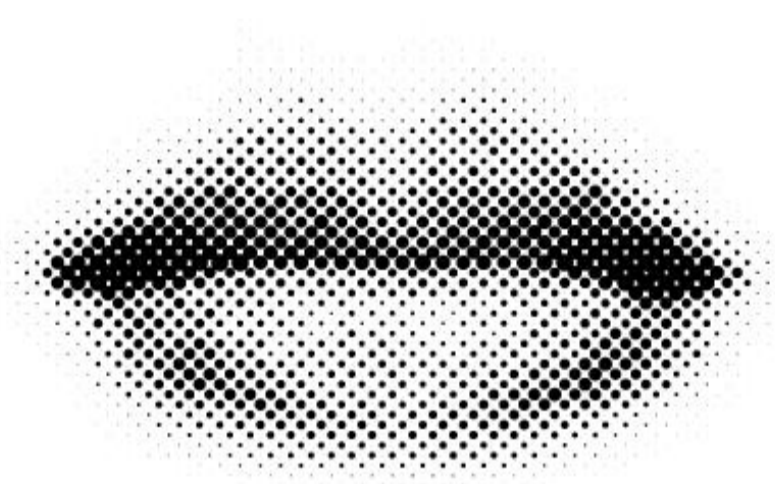


LUNCH MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

LUNCH 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

ファッ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。

FAUCHON SPECIALTY

フォション シグネチャー

¥8,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

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

F

FISH

Iconic FAUCHON coulibiac with beurre blanc sauce
フォションシグネチャー クリビヤック ブールブランソース
(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

MEAT

Roasted Kyoto pork, sauteed summer vegetables and spelt
京もち豚のラケ 夏野菜ともち麦のソテー

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トジョン
ナッツとフリュイセック

F

DESSERT

Seasonal Bisou Bisou cake
フォションシグネチャー 季節のビスビス

LUNCH FAUCHON

ランチ フォション

¥6,000

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

OR

Hamo and eggplant marinade, tomato and green bean salad

鱧と焼き茄子のマリネ トマトとインゲン豆のサラダ仕立て

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 ブールブランソース
(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

OR

Roasted Kyoto pork, sauteed summer vegetables and spelt

京もち豚のラケ 夏野菜ともち麦のソテー

OR

Grilled Ōmi beef ribeye +¥3,000

近江牛リブロースのグリルとそのジュ

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ト
ナッツとフリュイセック

F

DESSERT

Seasonal Bisou Bisou cake

フォションシグネチャー 季節のビスビス

MENU DÉCOUVERTE

メニュー ディスカバリー

¥10,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

STARTER

Grilled Tuna ~ Nice style salad ~
マグロのグリエ ~ ニース風サラダ ~

SECOND STARTER

Consommé of hamo
鱧のコンソメ

FISH

Noto sea bass with marinere sauce
能登のスズキ マリニエールソース

MEAT

Roasted sesame flavoured beef filet and summer vegetables
胡麻の香る国産牛フィレ肉と夏野菜のロティ

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

Melon and coconut blancmange
メロンとココナッツのブランマンジェ

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トジョン
ナッツとフリユイセック

DESSERT

Vacherin of summer fruits
夏の果実のヴァシュラン