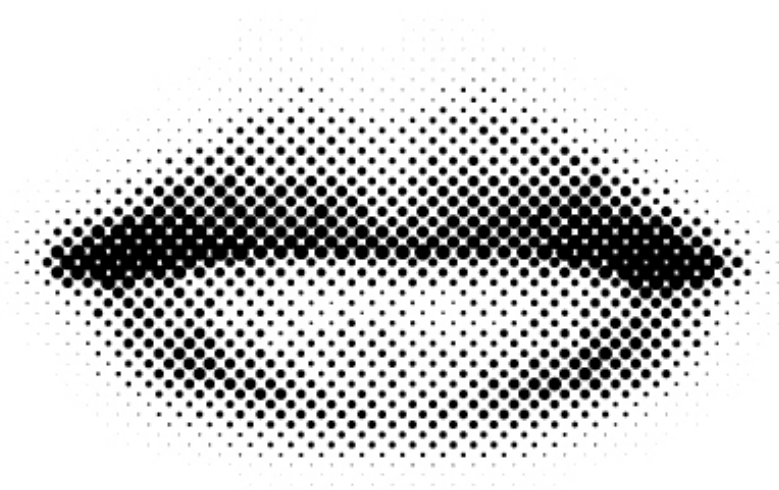


DINNER MENU



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

Sea urchin royale and Oscietra caviar
雲丹のロワイヤルとオシエトラキャビア

STARTER

Noto shrimp and quail with anise-flavoured jelly
能登の甘エビとウズラ アニス風味のジュレ

SECOND STARTER

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

FISH

Ayu fish pie with bisque sauce
鮎のフィユテ ビスクソース

MEAT

Grilled Ōmi beef, summer vegetables and wasabi condiments
近江牛と夏野菜のグリエ 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

Sea urchin royale and Oscietra caviar
雲丹のロワイヤルとオシエトラキャビア

STARTER

Noto shrimp and quail with anise-flavoured jelly
能登の甘エビとウズラ アニス風味のジュレ

SECOND STARTER

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

FISH

Ayu fish pie with bisque sauce
鮎のフィユテ ビスクソース

MEAT

Roasted lamb with rosemary and summer vegetables
仔羊と夏野菜のロティ ローズマリー風味のジュ

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

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.