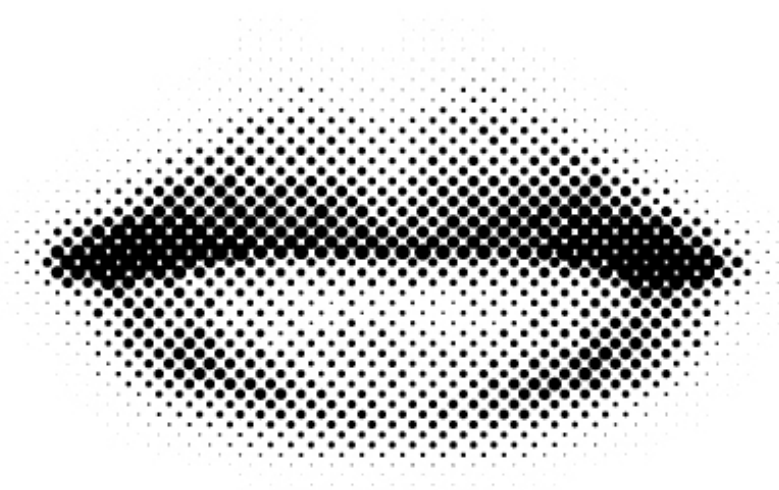


LUNCH MENU



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。

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

Spiced roast duck with pumpkin purée
エピス香る鴨胸肉のロティ 南瓜のピューレ

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

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

APPETISER

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

STARTER

Pressed Kyoto red chicken and pistachios, summer vegetable salad with Ume purée
京赤地鶏とピスタチオのプレッセ 梅のクーリーと夏野菜のサラダ

SECOND STARTER

Hamo beignets with Edamame risotto
鱧のベニエ 枝豆のリゾット仕立て

MAIN

Seasonal fish from Noto with mariniere sauce
能登の旬魚 マリニエールソース

OR

Spiced roast duck with pumpkin purée
エピス香る鴨胸肉のロティ 南瓜のピューレ

+ ¥1000にてWメインに変更可能です

Grilled Japanese beef filet ribeye +¥1,500

国産牛フィレ肉に変更

Grilled Ōmi beef ribeye +¥3,000

近江牛のリブローズに変更

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

F

DESSERT

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

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

Tuna and caviar with tomato jelly
マグロとキャビア トマトのジュレ

SECOND STARTER

Hamo beignets with Edamame risotto
鰯のベニエ 枝豆のリゾット仕立て

FISH

Seasonal fish from Noto with citrus butter sauce
能登の旬魚 柑橘の香るバターソース

MEAT

Roasted beef filet, summer vegetables and wasabi condiments
国産牛フィレ肉と夏野菜のロティ 山葵のジュ

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クション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Summer fruits and coconut blancmange
ココナッツのブランマンジェと夏の果実のスープ

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ジョン
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