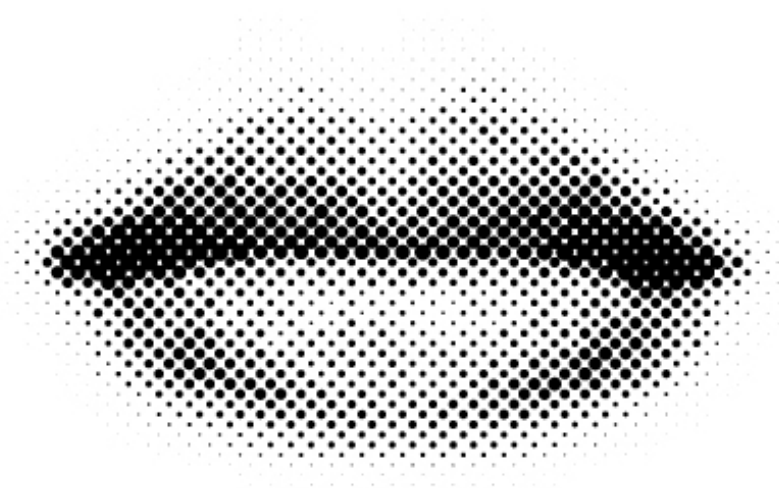


DINNER MENU



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

Turnip flan with basket clams and Tamba black chicken
シジミと丹波黒鶏 蕪のフラン

STARTER

Pacific saury and autumn flavours tart
秋刀魚と秋の味覚のタルト仕立て

SECOND STARTER

Foie gras with burdock root braised in red wine
フォアグラのポワレと牛蒡の赤ワイン煮

FISH

Seasonal fish from Noto, chestnut and mushroom velouté
能登の旬魚 栗とキノコのヴルーテ

MEAT

Grilled Ōmi Beef with roasted eggplant and tomato butter
近江牛のロティ 焼きナスとブルドトマト

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

Japanese chestnut and baked apple, chocolate sauce with Sansho pepper
和栗と焼きリンゴ 山椒風味のソースショコラ

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

APPETISER

Turnip flan with basket clams and Tamba black chicken

シジミと丹波黒鶏 蕪のフラン

STARTER

Pacific saury and autumn flavours tart

秋刀魚と秋の味覚のタルト仕立て

SECOND STARTER

Lobster and cauliflower with citrus flavour

柑橘の香るオマール海老とカリフラワー

FISH

Seasonal fish from Noto, chestnut and mushroom velouté

能登の旬魚 栗とキノコのヴルーテ

MEAT

Roasted pigeon, pumpkin purée and leg meat falsi

ピジョンのロティ 南瓜のピューレと腿肉のファルシ

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

Japanese chestnut and baked apple, chocolate sauce with Sansho pepper

和栗と焼きリンゴ 山椒風味のソースショコラ

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.