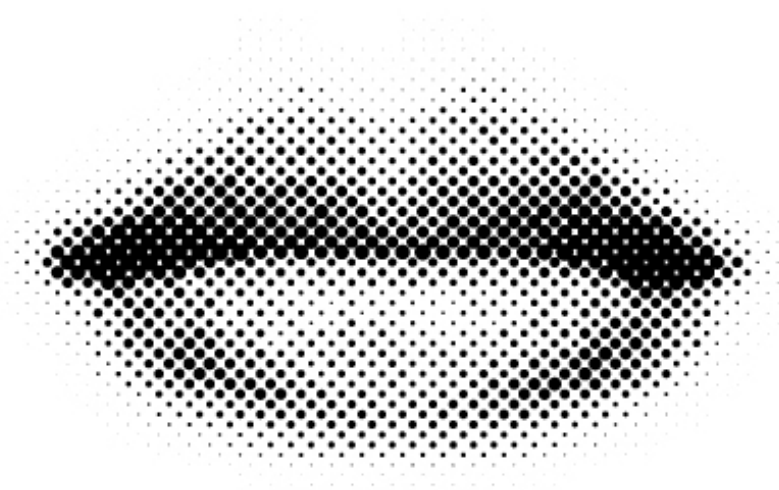


LUNCH MENU



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

Kyoto Pork fillet and roasted root vegetables
京もち豚フィレ肉と根菜のロースト

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

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

Scallop and autumn delights salad
ホタテ貝と秋の味覚のサラダ仕立て

SECOND STARTER

Chestnut and mushroom velouté
栗とキノコのヴルーテ

MAIN

Noto's seasonal fish bouillabaisse-style
能登の旬魚 ブイヤベース仕立て

OR

Kyoto Pork fillet and roasted root vegetables
京もち豚フィレ肉と根菜のロースト

+ ¥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

近江牛のリブロースに変更

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

Salmon Gravlox ~ Iri Farm sustainable herb salad ~
サーモングラブラックス ~ 井入農園サスティナブルハーブのサラダ~

SECOND STARTER

Foie gras and mushroom velouté
フォアグラと茸のブイヨン

FISH

Seasonal fish from Noto, lightly simmered root vegetables
能登の旬魚と根菜の軽い煮込み

MEAT

Grilled beef fillet with roasted eggplant and tomato butter
国産牛フィレ肉のロティ 焼きナスとブールドトマト

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

Autumn fruit tart
秋の果実のタルト仕立て

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