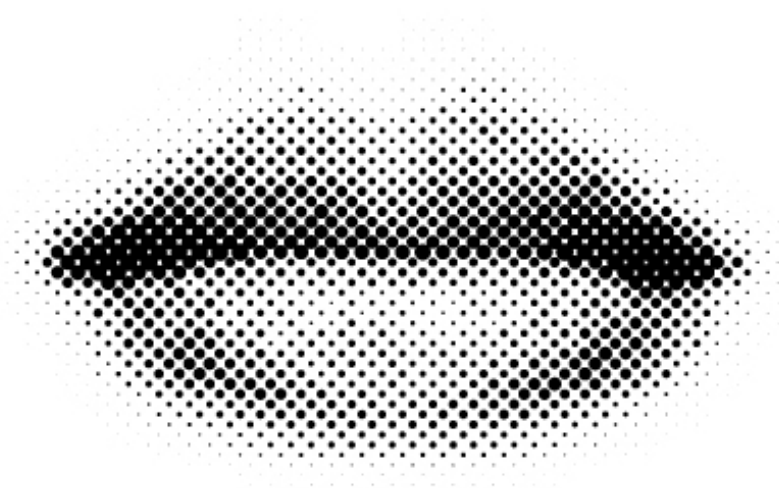


DINNER MENU



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

Winter yellowtail and apple tartare with citrus crème
寒鰯と林檎のタルタル 柑橘のクレーム

STARTER

Cauliflower and snow crab jelly with Oscietra caviar
カリフラワーとズワイガニのジュレ オシエトラキャビア

SECOND STARTER

Fricassée of oysters and scallops with black truffle
牡蠣とホタテ貝 黒トリュフのフリカッセ

FISH

Noto's seasonal fish with sake lees butter and taro
能登の旬魚 酒粕バターと海老芋

MEAT

Roasted Ōmi beef with colourful carrots and yuzu pepper sauce
近江牛のロティ 彩人参と柚子胡椒ソース

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

Honey-infused French toast with jasmine tea ice cream
蜂蜜のパンペルデュとジャスミンティーのグラス

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

APPETISER

Winter yellowtail and apple tartare with citrus crème

寒鰯と林檎のタルタル 柑橘のクレーム

STARTER

Cauliflower and snow crab jelly with Oscietra caviar

カリフラワーとズワイガニのジュレ オシエトラキャビア

SECOND STARTER

Cocotte with Uji free-range eggs and black truffle

宇治の平飼い卵と黒トリュフのココット

FISH

Noto's seasonal fish with sake lees butter and taro

能登の旬魚 酒粕バターと海老芋

MEAT

Roast Ōmi duck with Horikawa burdock and black pepper jus

近江鴨のロティ 堀川ごぼうと黒胡椒の香るジュ

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

Honey-infused French toast with jasmine tea ice cream

蜂蜜のパンペルデュとジャスミンティーのグラス

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.