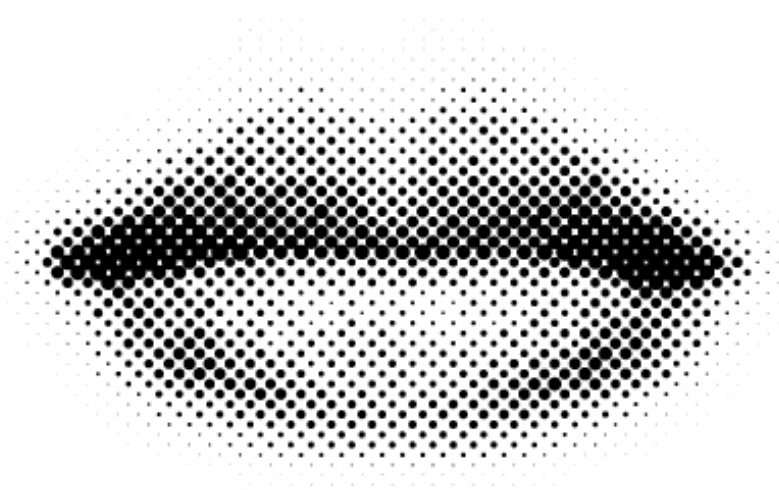


LUNCH MENU



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

Beef braised in red wine with smooth potato purée
牛肉の赤ワイン煮込みと滑らかなポテトのピューレ

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

Snow crab and root vegetable tart
ズワイガニと根菜のタルト

SECOND STARTER

Poached free-range eggs from Uji with mushroom fricassee and Spanish cured ham
宇治の平飼い卵のポッシェ 茸のフリカッセとスペイン産生ハム

MAIN

Noto's seasonal fish in cream sauce with winter vegetables
能登の旬魚と冬野菜のアラクレーム

OR

Beef braised in red wine with smooth potato purée
牛肉の赤ワイン煮込みと滑らかなポテトのピューレ

+ ¥1000にてWメインに変更可能です

Grilled Japanese wagyu 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

Noto's winter yellowtail and colourful radish marinated in yuzu vinaigrette
能登の寒鰯と彩大根のマリネ 柚子の香るビネグレット

SECOND STARTER

Pheasant pot-au-feu
雉のポトフ

FISH

Pan-seared cod with snow crab and cauliflower risotto
タラのポワレ ズワイガニとカリフラワーのリゾット仕立て

MEAT

Wagyu beef fillet and roasted winter vegetables with red wine sauce
国産牛フィレ肉と冬野菜のロティ 赤ワインソース

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クション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Citrus parfait and fromage blanc sorbet
柑橘のパルフェとフロマージュブランのソルベ

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