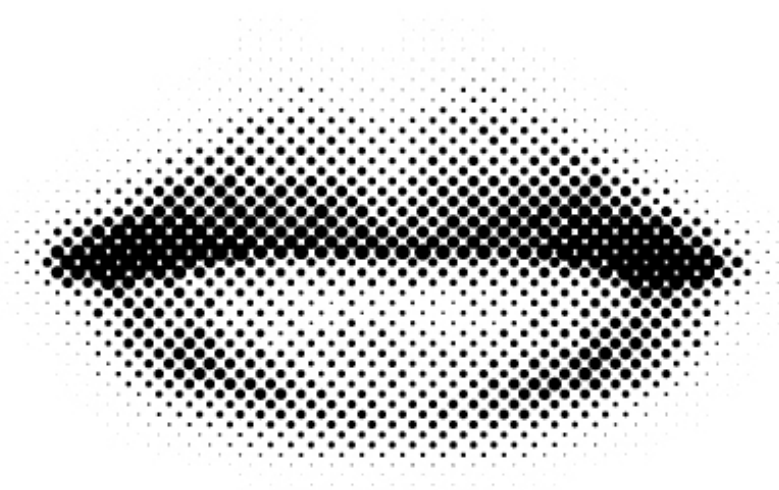


NOËL LUNCH



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

NOËL FAUCHON

ノエルフォション

¥16,000

STARTER

Pheasant and lobster galantine with pistachios

雉とオマール海老、ピスタチオのガランティース

FISH

Spanish mackerel mi-cuit, taro and Kujo leek fondant

寒サワラのミキュイ 海老芋と九条ネギのフォンダン

MEAT

Ômi duck and foie gras with poivrade sauce

近江鴨とフォアグラ ポワヴラードソース

Charcoal-grilled Ômi beef fillet with winter vegetables +¥3,000

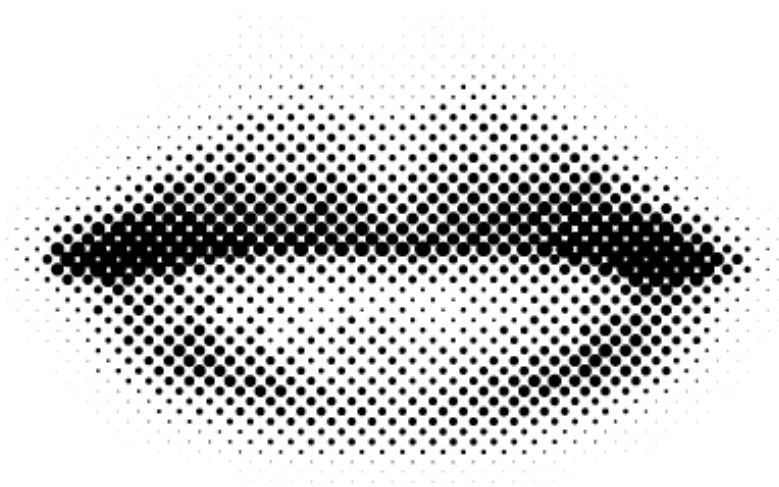
+3,000円で「近江牛フィレ肉と冬野菜の炭火焼き」に変更

DESSERT

Bisou Bisou Noël

ビズビズNoël

NOËL DINNER



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

NOËL FAUCHON

ノエルフォション

¥22,000

APPETISER

Cauliflower and snow crab with Oscietra caviar

カリフラワーとズワイガニ オシェトラキャビア

STARTER

Pheasant and lobster galantine with pistachios

雉とオマール海老、ピスタチオのガランティースヌ

SECOND STARTER

Scallop and black truffle feuilleté

ホタテ貝と黒トリュフのフィユテ

FISH

Spanish mackerel mi-cuit, taro and Kujo leek fondant

寒サワラのミキュイ 海老芋と九条ネギのフォンダン

MEAT

Ômi duck and foie gras with poivrade sauce

近江鴨とフォアグラ ポワヴラードソース

Charcoal-grilled Ômi beef fillet with winter vegetables +¥3,000

+3,000円で「近江牛フィレ肉と冬野菜の炭火焼き」に変更

DESSERT

Bisou Bisou Noël

ビズビズNoël