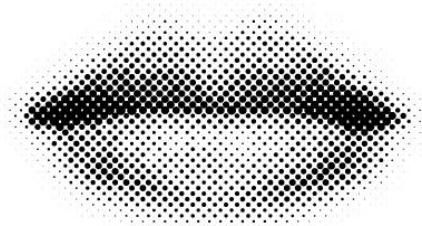


À LA CARTE MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

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。

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 1,650

Grilled Tuna ~ Nice style salad ~
マグロのグリエ ~ ニース風サラダ ~ 2,800

Noto squid tartar, asparagus and Oscietra caviar
能登の赤イカのタルタル
アスパラガスとオシエトラキャビア 4,200

Sauteed abalone with coral sauce
鮑のソテー コライユソース 4,700

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。

MAIN

F	Iconic FAUCHON coulibiac with beurre blanc sauce フォションシグネチャー クリビヤック ブルブランソース (フォション特製サーモンパイ包み焼き)	3,000
	Hamo and lobster with sea urchin butter sauce 鱧とオマール海老 雲丹バター	4,200
	Roasted lamb with rosemary and pumpkin gnocchi ローズマリー香る仔羊のロティと南瓜のニョッキ	5,200
	Roasted sesame flavoured beef filet and summer vegetables 胡麻の香る国産牛フィレ肉と夏野菜のロティ	6,800
	Grilled Ōmi beef, summer vegetables and wasabi condiments 近江牛のグリエ 夏野菜と山葵のコンディモン	8,000

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。

CHEESE

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

3,900

SNACK

Bread

パンドカンパーニュ

800

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。