

DOUCEURS / スイーツ



Bisou Bisou menthe fraise

ビズビズ ミントフレーズ

ビズビズフレーズミント フォションのシグチャー
唇型の《ビズビズ》
ミントのムースといちごのジュレ

1,344

F



Bisou Bisou citron amande

ビズビズ シトロン アマンド

フォションのシグネチャー
唇型の《ビズビズ》
アーモンドのババロワとレモンのジュレ

1,344

F



Bisou Bisou an afternoon in Paris

ビズビズ パリの午後

フォション紅茶パリの午後のムースにマンゴーと
パッションで爽やかなパリの午後を表現しました

1,344

F



Tarte citron

タルト シトロン

香ばしく焼き上げたガレットブルトンヌ生地の上
に程よく酸味を効かせたレモンクリームと
メレンゲをトッピング

931



Opéra citron

抹茶とレモンのオペラ

辻利兵衛本店のお抹茶をフランス菓子の
オペラに贅沢に使用しました
レモンの酸味がアクセントです

964



Flan thé vert

抹茶のフラン(週末限定)

辻利兵衛本店のお抹茶をフランス菓子の
フランに贅沢に使用しました
クリーミーな抹茶のクリームをご堪能ください

807

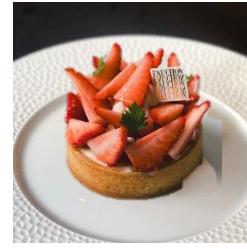


Seasonal short cake

季節のショートケーキ(週末限定)

季節に合わせたフルーツをご用意いたします

986



Seasonal tarte

季節のタルト

季節に合わせたフルーツをご用意いたします

931



Cake of the day

本日のケーキ

ケーキの内容はスタッフにお尋ねください

873



Millefeuille

ミルフォイユ

フォションのシグネチャー
ほろ苦いキャラメリゼされたパイ生地と
バニラマスカルポーネクリーム

931

Nos prix incluent le service et la TVA.

表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります

MACARONS / マカロン

CHOCOLATE
チョコレート

545



濃厚でありながら甘みや苦みが強すぎることはなく、力強くバランスの取れた味わいです

CASSIS PARFUMÉ À LA VIOLETTE
カシス

545



カシスのふくよかさとスミレの軽やかさが出会うマカロン。果実と花のコラボレーションをお楽しみください

PISTACHE
ピスタチオ

545



ホホワイトチョコレートとイラン産ピスタチオを使用したたっぷりとしたガナッシュはあなたを香ばしい旅へと誘います

ROSE
ローズ

545



自然で繊細なローズの風味があなたを魅了します

VANILLE
バニラ

545



マダガスカル産のバーボンバニラの力強い香りを、クリーミーなガナッシュで表現した、甘くて洗練されたマカロンです

CHOCOLAT PASSION
チョコレートパッションフルーツ

545



パッションフルーツピューレの酸味とミルクチョコレートガナッシュのkokoroが混ざり合います

CARAMEL
キャラメル

545



ふんわりと軽いシェルに、ミルクチョコレートと力強く少し塩気のあるキャラメルを使用したクリーミーなガナッシュを挟みました

GRIOTTE
モレロチェリー

545



ソフトで少しカリッとしたシェルの中に、グルメでフルーティーなモレロチェリーのピューレ爽やかなひと時を過ごすことができます

CITRON
レモン

545



ホホワイトチョコレートのクリーミーなガナッシュにレモンの酸味をブレンドしたグルメな逸品

FRAMBOISE
ラズベリー

545



フランボワーズのほのかな酸味を再発見できるさわやかでグルメなマカロンです

MATCHA
抹茶

545



厳選した深みのある抹茶と大納言を使用した“フォションホテルミーツ京都”らしい自家製マカロンです



Nos prix incluent le service et la TVA.

表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります