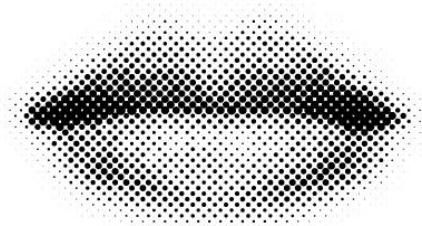


À LA CARTE MENU



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

ファッ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

Marinated sea bream with spring carrots and citrus vinaigrette
桜鯛のマリネ 春人参と柑橘のヴィネグレット 2,800

Lobster and spring vegetable velouté
オマール海老のヴェルーテ プランタニール 4,800

Quail and foie gras wrapped in cabbage
ウズラとフォアグラ、春キャベツのファルシ 4,300

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

Noto rockfish and firefly squid à la nage

能登の岩礁魚とホタルイカのアラナージュ

4,200

French veal roti with butterbur miso béarnaise sauce

フランス産仔牛のロティ 落味噌のベアルネーズソース

5,300

Beef fillet roti with asparagus and black olive jus

国産牛フィレ肉のロティ アスパラガスと黒オリーブのジュ 6,800

Roasted Ōmi beef loin and spring vegetables with red wine sauce

近江牛ロース肉と春野菜のロースト 赤ワインソース

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。