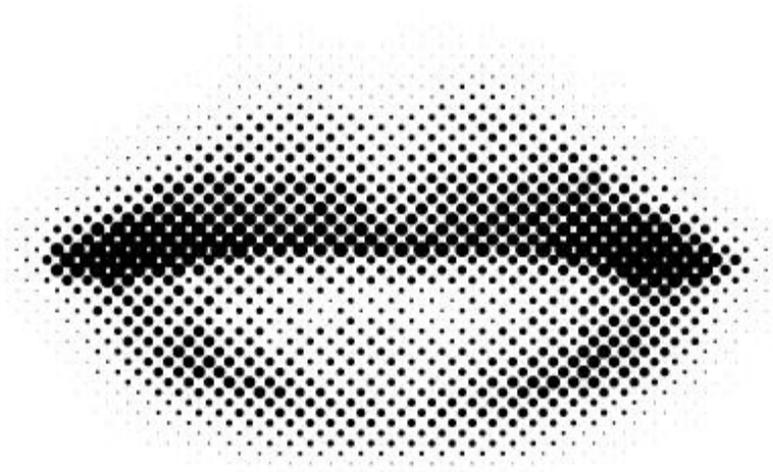


# LUNCH MENU



**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 corn cream

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

Mochi pork meat from Kyoto, grilled summer vegetables

京もち豚と夏野菜のグリエ

## 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 季節のビスビス

# LUNCH FAUCHON

## ランチ フォション

¥6,000

### 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

OR

Conger eel fritter, tabouleh with green vegetables

鱧のベニエと緑野菜のタブレ

### MAIN

**F**

Iconic FAUCHON Coulubiach 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)

OR

Mochi pork meat from Kyoto, grilled summer vegetables

京もち豚と夏野菜のグリエ

OR

Grilled Ōmi beef ribeye +¥3,000

近江牛リブロースのグリルとそのジュ

### 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

# MENU DÉCOUVERTE

メニュー ディスカバリー

¥10,000

---

## APPETISER

Murata's farm corn cream

村田農園 パールコーンのプティ・ポ

## STARTER

Grilled tuna, tabouleh with green vegetables

マグロのグリエと緑野菜のタブレ

## SECOND STARTER

Conger eel fritter, edamame beans risotto

鱧のベニエ 枝豆のリゾット

## FISH

Seared sea bas, stewed summer vegetables and citrus

スズキのポワレ 柑橘の香る夏野菜の煮込み

## MEAT

Roasted Japanese beef, black Shichiri spice mix gravy

国産牛フィレ肉のロティ 黒七味のジュ

## 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ション

ナッツとフリュイセック

## DESSERT

Madagascar vanilla brulee with ice cream

マダガスカル産バニラのブリュレ アイス添え

# MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

## APPETISER

Abalone and tomato cream soup

鮑とトマトのクリーム

## STARTER

Red squid from Noto with caviar, green vegetables ratatouille

能登の赤イカとキャビア 緑野菜のラタトゥイユ

## SECOND STARTER

Edamame beans risotto with eel and foie gras

鰻とフォアグラ 枝豆のリゾット仕立て

## FISH

Pan seared fish of the day, bouillabaisse style sauce

旬魚のポワレ ブイヤベースソース

## MEAT

Citrus gravy glazed duck breast

鴨胸肉のラケ 柑橘のジュ

## 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ション

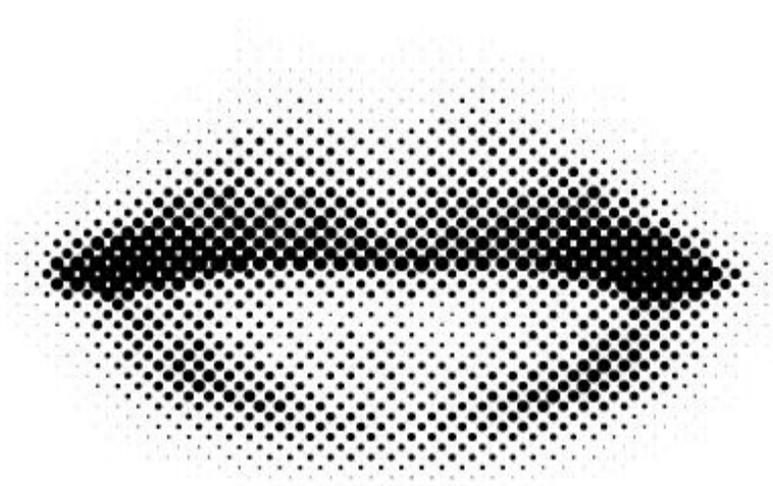
ナッツとフリュイセック

## DESSERT

Madagascar vanilla brulee with ice cream

マダガスカル産バニラのブリュレ アイス添え

MENU VEGAN



**FAUCHON**  
**LE GRAND CAFÉ**  
KYOTO

This is a vegan-friendly menu.  
こちらはビーガン対応メニューとなります。

# MENU VEGAN

ビーガンメニュー

¥12,000

## APPETISER

Port wine flavoured melon  
ポルト酒の香るメロンマリネ

## STARTER

Summer vegetables tabouleh  
夏野菜のタブレ

## SOUP

Avocado mousse and tomato cream  
アボカドのババロアとトマトのスープ

## TEMPURA

Kyoto vegetables tempura  
京野菜の天ぷら

## RISOTTO

Risotto with mushrooms and summer truffle  
キノコとサマートリュフのリゾット

## DESSERT

Seasonal fruits and coconut sherbet  
季節のフルーツとココナッツのソルベ