

DOUCEURS / スイーツ



Bisou Bisou litchi & framboise
ビズビズ ライチ&ラズベリー

香り豊かなライチのムースの中に
ラズベリーのジュレがアクセント

F

1,344



Bisou Bisou caramel
ビズビズ キャラメル

ピーカンクランチに口あたりのなめらかな
キャラメルのムース

F

1,344



Bisou Bisou one night in Kyoto
ビズビズ ワンナイトイン京都

ワンナイトイン京都のムースにりんごの
爽やかなコンポート

F

1,344



Cassis vanille
カシスバニージュ

カシスとブラックベリーの濃厚なジュレ、
ムースとバニラの芳醇な香りのハーモニーを
シャルロットに仕立てた逸品

986



Saint-honore saison
季節のサントノーレ(週末限定)

季節によってお味を変えてご提供いたします

986



Marron figue
マロンフィグ

フランス産最高級マロンをクリームを使用。
滑らかなアーモンドスポンジ生地の
ロールケーキ

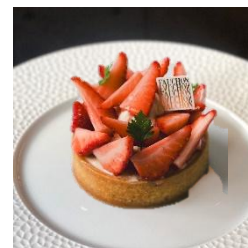
1098



Carré chocolat
カレショコラ

フランスフォションのレシピを
忠実に再現した最高級のチョコレートの
濃厚な調べをご堪能ください

1,232



Seasonal tarte
季節のタルト

季節に合わせたフルーツでご用意いたします

931



Éclair chocolat
エクレール ショコラ(週末限定)

カカオ70%のチョコを使用した
濃厚なチョコクリーム

650



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



Mont Blanc
モンブラン

国産丹波栗をたっぷりと使用した
贅沢な逸品

1,029

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

YUZU
ユズ

545



京都産水尾のユズのコンフィを使用。柚子の爽やかな酸味と香りをそのままに、やさしい甘さで仕上げました

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

CHEESE
チーズ

545



クリーミーなチーズの塩味と、マカロンの繊細な甘さが出会って生まれた新感覚スイーツ。シンプルなのに驚きがある一品です



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