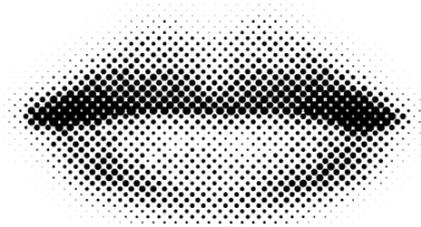


À LA CARTE MENU



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

Scallop and autumn delights salad
ホタテ貝と秋の味覚のサラダ仕立て 2,800

Pacific saury and autumn flavours tart
秋刀魚と秋の味覚のタルト仕立て 4,200

Lobster and cauliflower with citrus flavour
柑橘の香るオマール海老とカリフラワー 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

Seasonal fish from Noto, chestnut and mushroom velouté

能登の旬魚 栗とキノコのヴルーテ

4,200

Roasted pigeon, pumpkin purée and leg meat falsi

ピジョンのロティ 南瓜のピューレと腿肉のファルシ

4,800

Roasted Japanese beef filet, summer vegetables

国産牛フィレ肉のロティ 焼きナスとブルドトマト

6,800

Grilled Ōmi beef with autumn vegetables and red wine sauce

近江牛のグリエ 秋野菜と赤ワインソース

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。