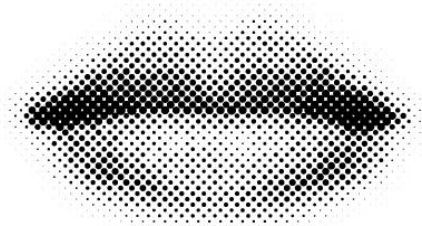


À LA CARTE MENU



**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。

# 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で 1,650

## Conger eel fritter, tabouleh with green vegetables

鱧のベニエと緑野菜のタブレ 2,800

## 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 3,500

## Pan seared foie gras with seasonal fruits

フォアグラのポワレと夏の果実 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

---

<b>F</b>	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
	Pan seared fish of the day, bouillabaisse style sauce 旬魚のポワレ ブイヤベースソース	4,200
	Mochi pork meat from Kyoto, grilled summer vegetables 京もち豚と夏野菜のグリエ	3,800
	Citrus gravy glazed duck breast 鴨胸肉のラケ 柑橘のジュ	6,800
	Charcoal grilled Ōmi beef, Kyoto vegetables and black Shichimi spice mix 近江牛の炭火焼き 京野菜と黒七味	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。

# FROMAGE

---

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。