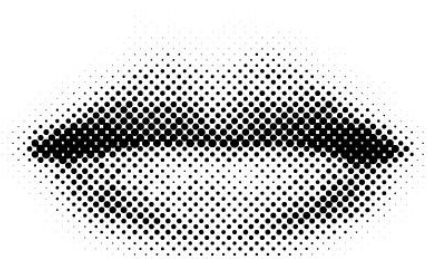


À LA CARTE MENU



FAUCHON

LE GRAND CAFÉ

KYOTO

All prices include consumption tax and service charge.
表記料金は消費税・サービス料を含んだ料金です。

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

Caesar salad
シーザーサラダ

1,650

Salmon mousseline and autumn vegetables,
salmon roe cream with smoky aroma
鮭のムースリーヌと秋野菜 燻製の香るイクラのクリーム 2,800

Grilled mackerel with citrus notes, beetroot and red onion marinade
柑橘の香る鯖のグリエ ビーツと赤玉葱のマリネ 4,200

Fricassee of mushrooms, chestnuts and foie gras
キノコとシャテーニュ フォアグラのフリカッセ 4,700

MAIN

Noto cod, Comté cheese and potato espuma
能登の鱈 コンテチーズとポテトのエスプーマ 3,000

Noto righteye flounder baked in puff pastry with autumn eggplant
能登の赤カレイと秋茄子のパイ包み焼き 4,200

Roasted Ōmi duck, grape jus infused with spices
近江鴨のロティ スパイスを効かせた葡萄のジュ 5,200

Roasted Japanese beef fillet with autumn vegetables
国産牛フィレ肉と秋野菜のロティ 6,800

Charcoal-grilled Ōmi beef sirloin, red wine sauce
近江牛ロース肉のグリル ソースヴァンルーシュ 8,000

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クション
ナッツとフリュイセック

3,900

SNACK

Bread

バゲットルヴァン

800