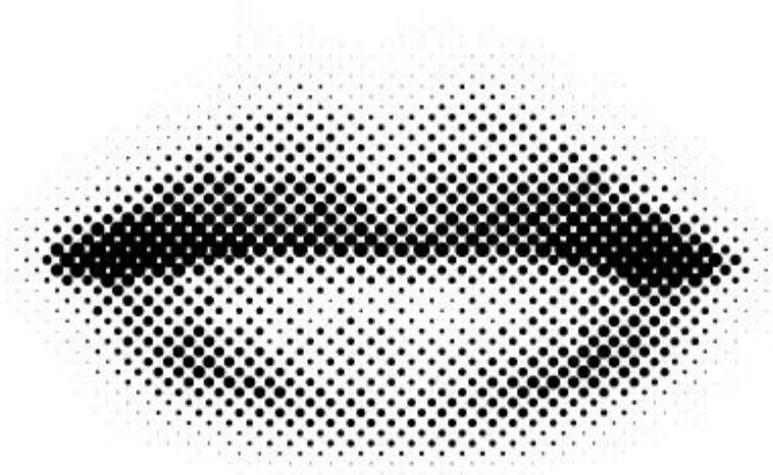


# DINNER MENU



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

# DINNER MENU

Carte élaborée par notre chef et les Chefs Parisiens

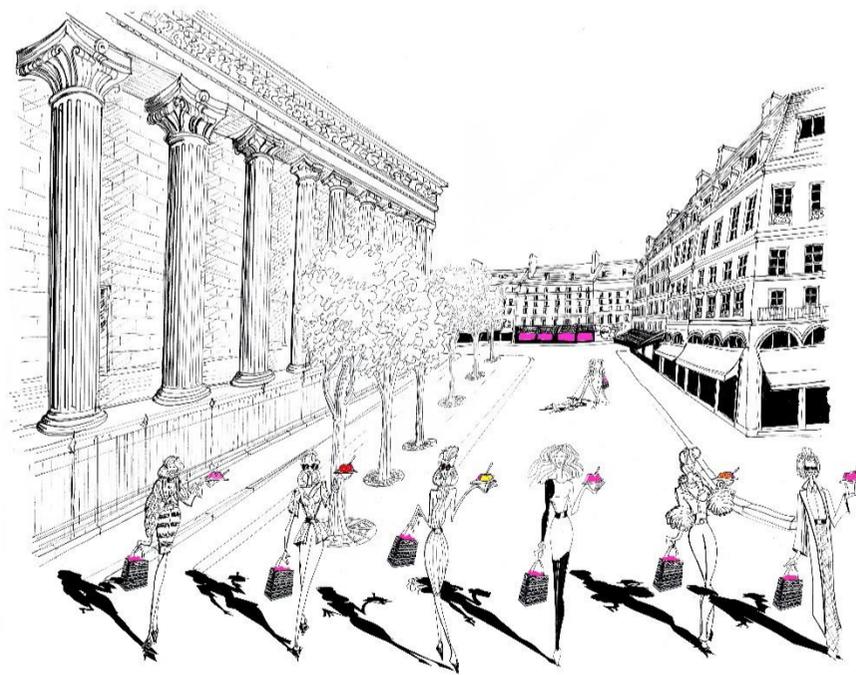
Sébastien Monceaux, François Daubinet.

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

## Spécialité FAUCHON

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。



Nous proposons également un menu sur mesure à 22,000 yens. Réservez 3 jours à l'avance s.v.p.

お客様の好みに合わせて作るコースもご用意いたします。(22,000円)  
ご希望の場合は3日前までにご予約をお願いいたします。

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。

# MENU FAUCHON

メニューフォション

¥10,000

## AMUSE BOUCHE

### ENTRÉE

Fricassée de saucisse de Toulouse, champignons de saison de Nagano  
長野県産 旬の多彩な茸とトゥールーズソーセージのフリカッセ  
フランボワーズのコンサントレ

### SOUPE

Cappuccino de cèpes et marrons soupe, huile de pistache à la vanille de Madagascar  
和栗とセップ茸のスープ カプチーノ仕立て  
マダガスカル産バニラとピスタチオオイル

### POISSON

Le tachiuo de Ōtani san du marché central de Kyoto, poêlé, risotto de betteraves et opalines de pomme de terre  
Pour plus de gourmandise, notre Chef vous propose, en remplacement du Tachiuo:

京都中央卸売市場 大谷さん厳選 旬の太刀魚ポワレ  
ビーツのリゾット じゃがいものオパリーヌ

Homard Canadien (+ 2,500 JPY)

カナダ産オマール海老のポワレ (+¥2,500)

Ormeaux de nos bords de côtes pêlé (+ 4,000 JPY)

近海産鮑のポワレ (+¥4,000)

### VIANDES

Cerf sika de Hokkaido rôti, purée de carottes d'automne de Minami san à Kamigamo,  
navets kokabu et pommes de terre au four, sauce à la grenade

北海道産 蝦夷鹿のロティ

京都上賀茂 南さんが育てた秋人参のピューレと小蕪とじゃがいものロースト フレッシュザクロソース

OU

Entrecôte de bœuf de Ōmi et légumes de Kamigamo, sauce au Madère 5 ans d'âge (+ 2,500 JPY)

近江牛ロースのグリエと上賀茂野菜近江牛で作った香り高いジュ (+¥2,500)

Filet de bœuf de Ōmi et légumes de Kamigamo, sauce au Madère 5 ans d'âge (+ 3,500 JPY)

近江牛フィレのグリエと上賀茂野菜近江牛で作った香り高いジュ (+¥3,500)

### DESSERTS

Mont blanc et glace FAUCHON earl-grey

モンブラン

～フォション アールグレイアイス～