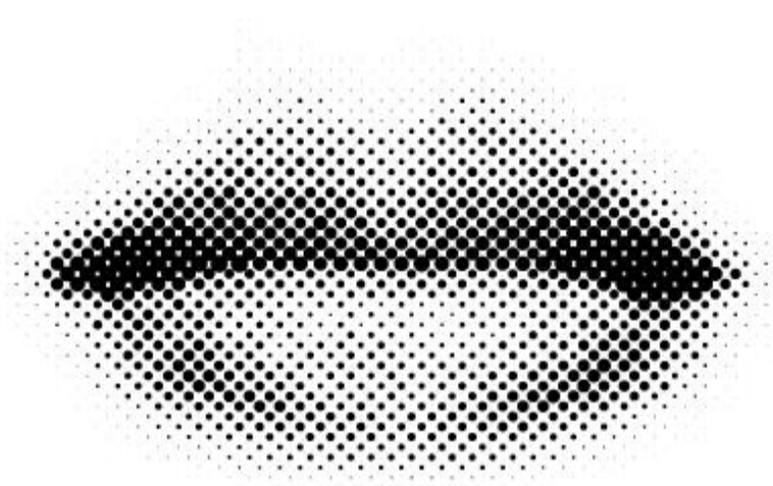


LUNCH MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

LUNCH MENU

Carte élaborée par nos Chefs en collaboration avec le
Chef Sébastien Monceaux de FAUCHON Paris

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。



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 CHEF

メニューシェフ

¥13,200

AMUSE BOUCHE

Amuse bouche

Rose Champagne FAUCHON(+¥2,200-)

フォションシャンパーニュに合わせた一口のお楽しみ

ENTRÉE

Composition de pigeon royal, quinoa et herbes du jardin

Vinaigrette truffe et Earl Grey, Écume de jus de champignons

ピジョンロワイヤルと茸、キノアのコンポジション
印象派スタイルアールグレイとトリュフのヴィネグレット
ジユドシャンピニョンのエキューム

HORS D'ŒUVRE

Canard de Niyodo Blue poché

Hamo mariné au thé de Ceylan,

Double consommé de canard aux cèpes

セップ茸香る鴨の“コンソメ ドゥーブル”
セイロンティーでマリネした金鱧と仁淀ブルー鴨のポッシェ
山と海の恵みを一皿に

POISSON

Poisson de saison, pancetta croustillante,

Velouté de châtaigne à l'huile de noisette

特選旬魚の最適調理とパンチェッタのクルスティアン
シャテーヌと和栗のヴルーテ
ヘーゼルナッツオイル添え

VIANDE

Bœuf de Ōmi grillé et en Parmentier,

Jus de viande tranché au beurre noisette,

Touches de betteraves

近江牛をそれぞれの調理法で
グリル、パルマンティエ、フレーバーのデクリネゾン
香り高い近江牛のジユドヴィアンド

DESSERT

La pomme façon Mont-Blanc

Meringue noisette, crème et espuma de marron

Chantilly mascarpone et glace Cognac

マロンとリンゴのモンターニュ“Mont-Blanc”
ノワゼット香るメレンゲと栗の軽やかなムースリーヌ
コニャック香るグラスを添えて

MENU DÉCOUVERTE

メニューディスカバリー

¥8,000

ENTRÉE

Salade « micro-saison » de fruits de mer et légumes d'automne,
Vinaigrette d'huile d'avocat fumée
魚介類と秋野菜の“マイクロシーズンナリティサラダ”
スモークアヴォカドオイルのヴィネグレット

POISSON

Poisson de saison, pancetta croustillante,
Velouté de châtaigne à l'huile de noisette
特選旬魚の最適調理とパンチェッタのクルスティアン
シャテーヌと和栗のヴルーテ
ヘーゼルナッツオイル添え

VIANDE

Le canard de Niyodo Blue rôti
Sauce Porto et baies rouges, poire au vin
Mousseline de pommes de terre
仁淀ブルー鴨胸肉のロースト
ベリー香る芳醇なソースポルト
西洋梨のワイン煮込み ジャガイモのムースリーヌ添え

DESSERT

Crème d'Ange automnale
Comptée de cassis et raisin au vin rouge
Tuile cassis et glace à la rose
秋のクレームダンジュ
イジニー産フロマージュフレとカシスのコンポート
ローズ香るグラスのコンビネゾン



MENU FAUCHON

メニューフォション

¥5,500

ENTRÉE

Salade de FAUCHON l'Hôtel Kyoto
フォションホテル京都サラダ
オーギュストスタイル

OU

Salade niçoise
サラダニソワーズ

PLAT PRINCIPAL

F Iconique Kouloubiac FAUCHON à la sauce beurre blanc
フォションシグネチャー クリビヤック ブールブランソース
(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

OU

Pavé de rumsteck
Pavé de rumsteck à l'échalote
ランプステーキ
エシャロットソース

OU

Bœuf-carotte Paris-Kyoto
"ブフ キャロット"
パリ-京都スタイル

DESSERT

F "Bisou Bisou" Noisette
フォションシグネチャー
ヘーゼルナッツのビスビス

