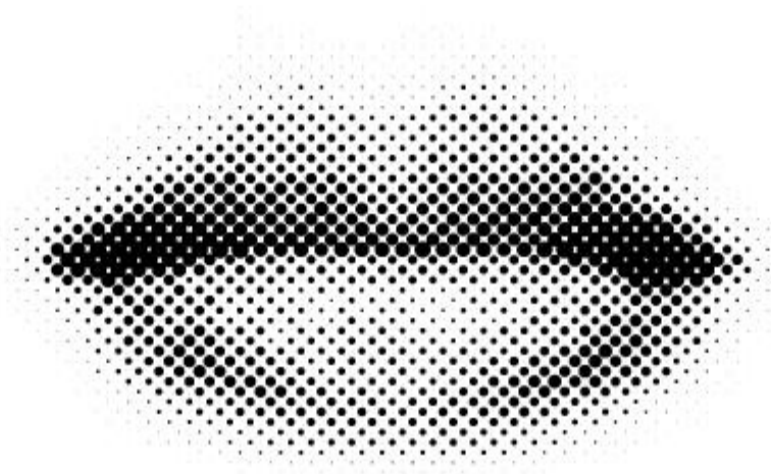


DINNER MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

DINNER MENU

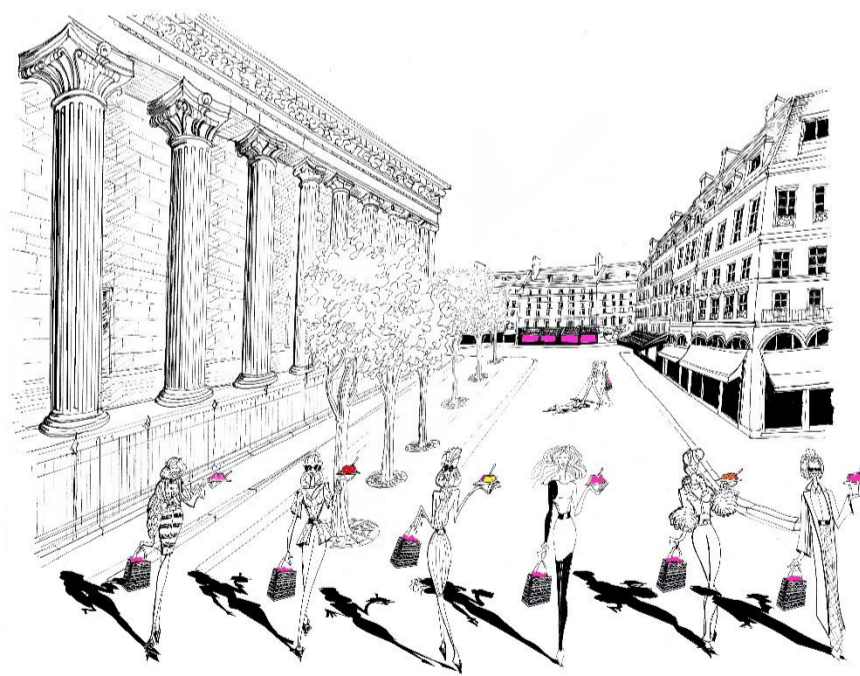
Carte élaborée par nos Chefs en collaboration avec le
Chef Sébastien Monceaux de FAUCHON Paris

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 FAUCHON

メニューフォション

¥10,000

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

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

HORS D'ŒUVRE

Œuf bio de Ohara poché, mélange de champignons marinés

Mayonnaise rose, brioche toastée, émulsion à la truffe

京都大原産平飼い卵のポーチドエッグ

様々な茸のマリネとピンククリーム

ブリオッシュのトーストとトリュフのエミュルション

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 50ÈME ANNIVERSAIRE

フォションジャパン50周年記念スペシャルメニュー

¥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

Chair de crabe à l'estragon, minestrone de légumes à l'avocat,

Crème de concombre et soupe de tomates homardine

エストラゴン香る蟹とアボカドのエクラゼを纏ったクロッカンなミネストローネ野菜
胡瓜とビスク香るクリーミーなトマトのソースと共に

HORS D'ŒUVRE CHAUD

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

PREMIER PLAT

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 サーモン”
ブルーブランソース

Poitrine de poulet, girolles et mousseline de céleri-rave, jus perlé

プーレ・フェルミエのロースト
シャンピニオンと根セロリのムースリーヌ
艶やかなジュ

DEUXIÈME PLAT

Bœuf de Ômi 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ューディアンド

PRÉ-DESSERT

Granité de thé à la pomme FAUCHON

フォションアップルティーのグラニテ

DESSERT

Un classique FAUCHON, le « Megève »

Mousse au chocolat noir, meringue légère et sorbet cacao

フォション クラシックシグネチャー“ムジェーブ”
濃厚なショコラワールのムース・フレと軽やかなメレンゲのコンビネゾン
カカオニブのソルベ

