

DINNER MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

DINNER MENU

Carte élaborée par nos Chefs en collaboration avec le

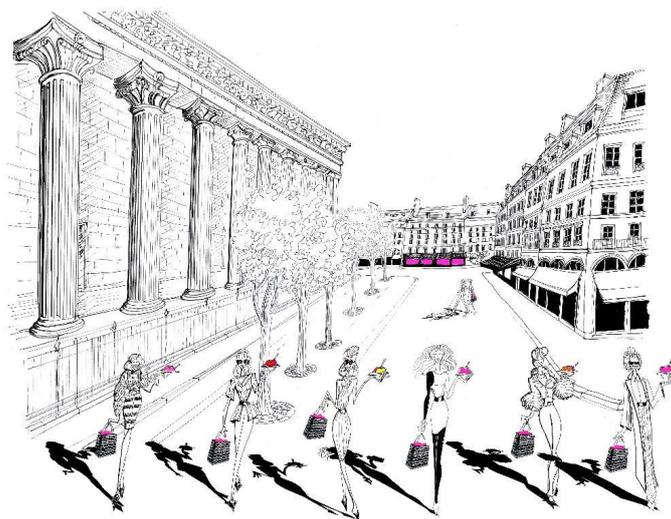
Chef Sébastien Monceaux de FAUCHON Paris

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。



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

Le caviar de FAUCHON,

Fondant de pommes de terre au beurre fermenté et à la crème aigre d'Hokkaido

フォションキャビア

北海道産発酵バターとサワークリーム香るジャガイモのフォンダン

ENTRÉE

Salade gourmande à l'anguille grillée,

Caramel FAUCHON au Cabernet Sauvignon,

Combinaison de légumes de Kyoto

サラダ グルマンディーズ鰻の炭火焼き

カベルネソーヴィニヨンとフォションキャラメルの上

京野菜とトリュフのコンビネゾン

POISSON

Sawara rôti et mariné au sel de Darjeeling,

Bouillon chaud parfumé au gingembre et bourgeons

ダーズリンソルトでマリネした鯖の低温ロースト

ジンジャー香る温かいブイヨン 木の芽を添えて

VIANDE

Bœuf de Ōmi grillé à haute température,

Gratinée d'oursins d'Hokkaido,

Jus parfumé aux agrumes

近江牛の高温グリエ

北海道産 雲丹のグラチネシトラス香る近江牛のジュ

DESSERT

Compote de fruits de saison et sorbet

季節のフルーツコンポートとソルベ



MENU FAUCHON

メニューフォション

¥10,000

AMUSE BOUCHE

Le caviar de FAUCHON,

Fondant de pommes de terre au beurre fermenté et à la crème aigre d'Hokkaido

フォションキャビア

北海道産発酵バターとサワークリーム香るジャガイモのフォンダン

ENTRÉE

"Bonheur Carré",

Aux légumes de printemps et thé FAUCHON,

Cresson et vinaigrette au wasabi

フォションティー香る春野菜の"ボヌールカレ"

クレソンと山葵のヴィネグレット

春トリュフを香らせて

POISSON

Sawara rôti et mariné au sel de Darjeeling,

Bouillon chaud parfumé au gingembre et bourgeons

ダーズリンソルトでマリネした鯖の低温ロースト

ジンジャー香る温かいブイヨン 木の芽を添えて

VIANDE

Poulet aux écrevisses, gnocchi ricotta et MIBUNA

フランス産ひな鶏のソテー

アメリカーナソース リコッタと壬生菜のニョッキ

DESSERT

Savarin de saison,

Gelée de thé Fauchon, sorbet aux fruits rouges

セゾンドサヴァラン

フォションティージェュレ ベリーソルベ

