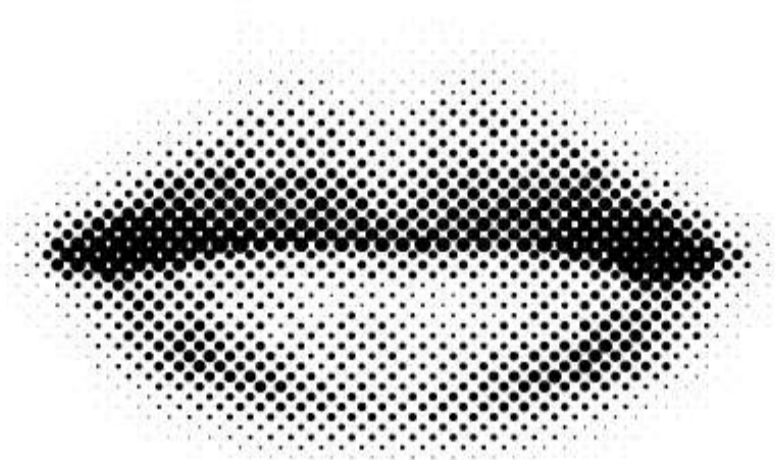


LUNCH MENU



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 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

PLAT PRINCIPAL

F

Iconique Koulibiac 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

Rumsteck de bœuf Kuroge grillé et son jus corsé
特選黒毛和牛ランプのグリエ
香り豊かなジュと共に

OU

Cuisse de canard Niyodo blue confite à la moutarde
高知県産仁淀ブルー鴨 モモ肉のコンフィ
マスタード添え

DESSERT

F

"Bisou Bisou" noisette
ビスビス ノワゼット



MENU DÉCOUVERTE

メニューディスカバリー

¥8,000

ENTRÉE

Poulet fermier à l'estragon cuit à basse température,
Crabe des neiges de la mer du Japon et coulis de tomate,
Poireaux vinaigrette

エストラゴン香るプーレ・フェルミエの低温キュイソン
日本海産ズワイガニと塩トマトのクーリー
ポワローヴィネーグルを添えて

POISSON

Filet de poisson du jour et son jus de coquillages,
Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

特選旬魚とジウドキヤージュのエッセンス
軽やかなエミュリッション
シトラス香るサンジャックのタルタル

VIANDE

Rumsteck de bœuf Kuroge grillé et son jus corsé
特選黒毛和牛ランプのグリエ
香り豊かなジュと共に

DESSERT

Île flottante aux fruits rouges
赤い実の淡雪



MENU CHEF

メニューシェフ

¥13,200

AMUSE BOUCHE

Amuse bouche

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

Homard et poulet fermier,

Étuvée de légumes d'hiver, Vinaigrette cassis-framboise

オマール海老とプーレ・フェルミエの“デュオ”

冬野菜のエチューベ

フランボワーズとカシスのヴィネグレット

POISSON

Filet de poisson du jour et son jus de coquillages,

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

特選旬魚とジユドコキヤージュのエッセンス

軽やかなエミュリッション

シトラス香るサンジャックのタルタル

VIANDE

Bœuf de Ōmi grillé,

Sauce aux truffes

近江牛の高温グリエ

トリュフ香るソース

FROMAGE

Plateau de fromages sélectionnés par Hervé Mons (MOF)

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レクション

DESSERT

Fondant au chocolat et sa glace à l'orange

フォンダンショコラ

オレンジ風味のアイス添え

