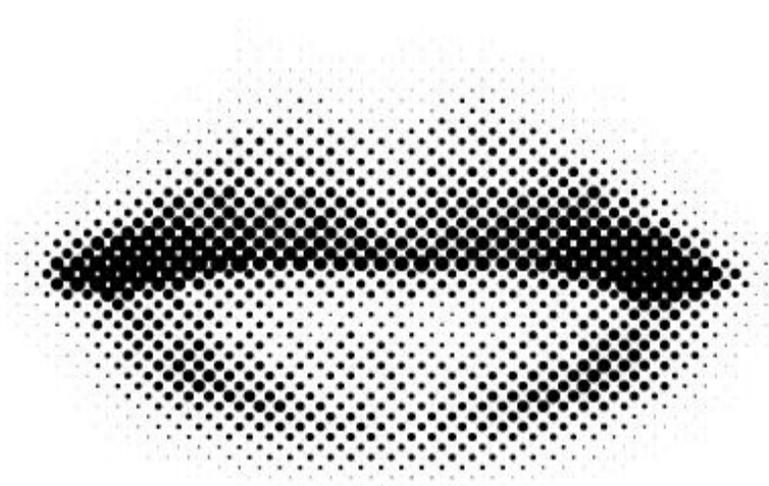


DINNER MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

DINNER MENU

Carte élaborée par nos Chefs en collaboration avec le

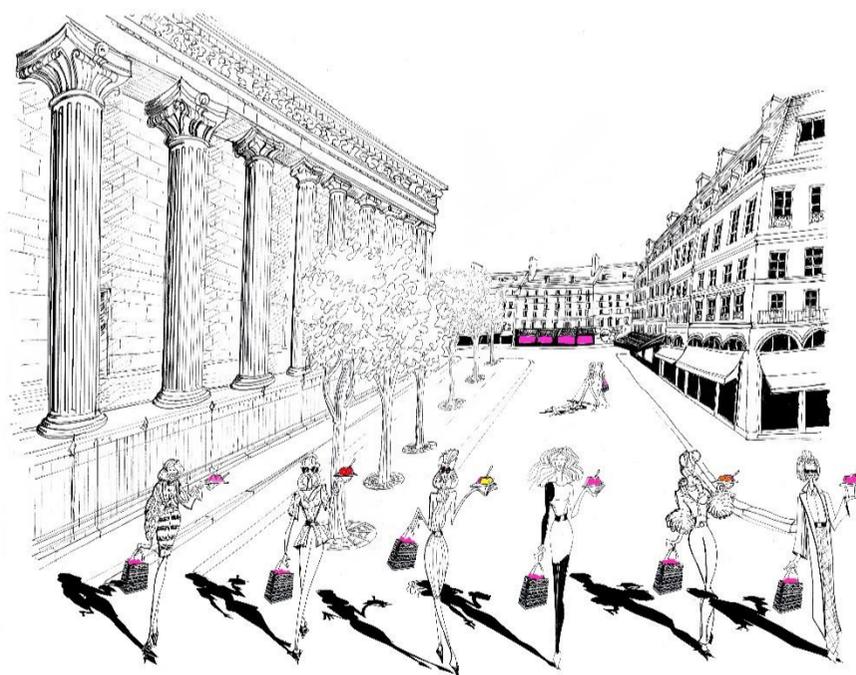
Chef Sébastien Monceaux de FAUCHON Paris

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

Appetiser

一口のお楽しみ

ENTRY

Lobster and fine herbs jelly,

Spring garden,

Watercress and horseradish coulis

オマール海老と春野菜、フィッシュゼルのプレッセ

“ボヌールカレ”

クレソンとレフォールのクーリー

FISH

《 Sakura 》 trout from Biwa lake poached in fermented butter,

Green peas French style and into puree,

Creamy broth flavoured with Champagne

サクラマスの発酵バターポシェ

プティポア・ア・ラ・フランセーズとそのピュレ

軽やかなシャンパーニュソース

MEAT

Free range chicken with crayfish,

Ricotta and mibuna gnocchi

プーレフェルミエのソテー

ジユドクリュスタッセ エクルヴィス風味

リコッタと壬生菜のニョッキ

DESSERT

Green apple Mousse

青りんごのムース

CHEESE (+¥2,000)

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year)

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

ナッツとフリュイセック

焼きたてのバゲット・リュステックを添えて

AIRFRANCE

FAUCHON
L'HÔTEL
KYOTO

¥15,000

AMUSE BOUCHE

Basil ratatouille cake

バジル香るラタトゥイユのケーキサレ

ENTRY

Lobster, citrus vinaigrette

Asparagus with parmesan cream

オマール海老のキュイソンドゥース シトラス香るヴィネグレット
アスパラガスとパルメジャーノクリームを添えて

FISH

Crusted sea bream, royal courgette, shellfish juice and tarragon sauce

特選旬魚のロティとクルート クルジェットのロワイヤル
エストラゴンとジユドコキヤージュを軽やかなソースにして

MEAT

Rack of lamb, chard stuffed with lamb confit, Provençal sauce

キャレダニョー（仔羊背肉）のロティとコンフィのファルシー南仏のプロヴァンサルソースと共に

OR

Wagyu beef fillet, port sauce and carrots

銘柄黒毛和牛フィレ肉のグリエ ヴィンテージ・ポルトソース キャロットのデクリネゾン +¥3,000

CHEESE

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year)

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

Tarte Citron with coconut ice cream

タルトシトロン ココナッツアイスを添えて