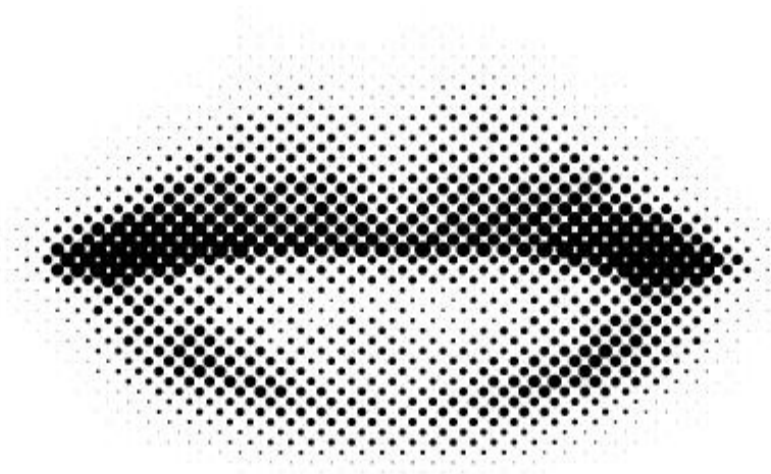


# DINNER MENU



**FAUCHON**  
**LE GRAND CAFÉ**  
KYOTO

# DINNER MENU

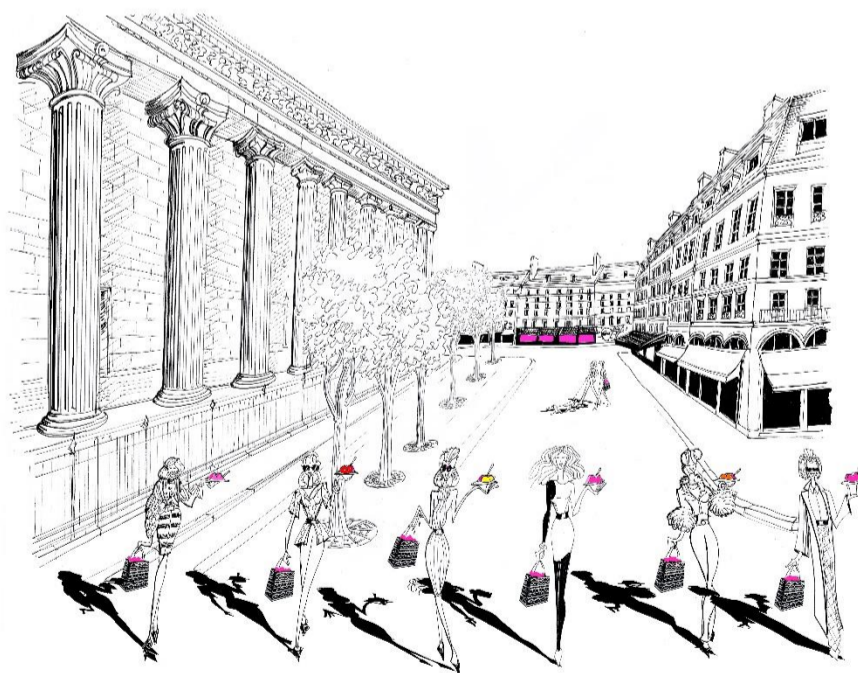
Carte élaborée par nos Chefs en collaboration avec le  
Chef Sébastien Monceaux de FAUCHON Paris

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

### 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 Kuroge braisé,  
Étuvée de légumes d'hiver, Pomme de terre fondante  
特選黒毛和牛のブレゼ  
冬野菜のエチュベ ポテトのフォンダン

### 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

Île flottante aux fruits rouges  
赤い実の淡雪



# MENU DE LA SAINT-VALENTIN

## メニュー バレンタイン

¥15,000

### AMUSE BOUCHE

### ENTRÉE CHAUDE

Asperge blanche pochée, chou fleur rôti,

Laitance de morue, purée de petits pois,

Morilles sautées et leur écume

ホワイトアスパラガスのポッシュとカリフラワーの温かいサラダ

プティポワのピューレ

モリーユ茸の軽いエキュームと共に

### POISSON

Homard rôti,

Ris de veau caramélisé à l'orange,

Sauce au beurre d'algues de Normandie

オマール海老のロティとリドヴォーのオレンジキャラメリゼ

ノルマンディー産海藻バター香る軽やかなベルモットソース

### VIANDES

Rôti de chevreuil, sauce Grand Veneur parfumée au cacao

丹波産鹿肉のロティ

カカオ香るソースグランヴヌール

### 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

Gâteau au chocolat, cœur de dentelle croustillante

フランス産ショコラを使ったガトーショコラ

-レースのハートチョコ仕上げ-