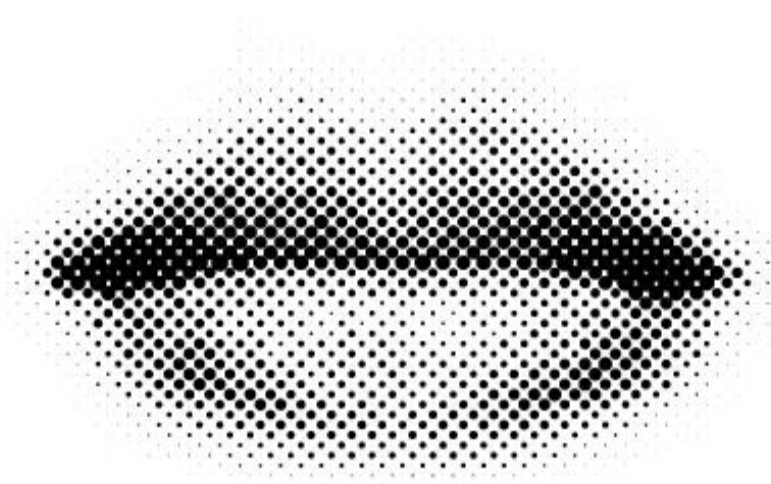


LUNCH MENU



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"
ビスビス



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

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 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

VIANDE

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)

エルベモンズ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-