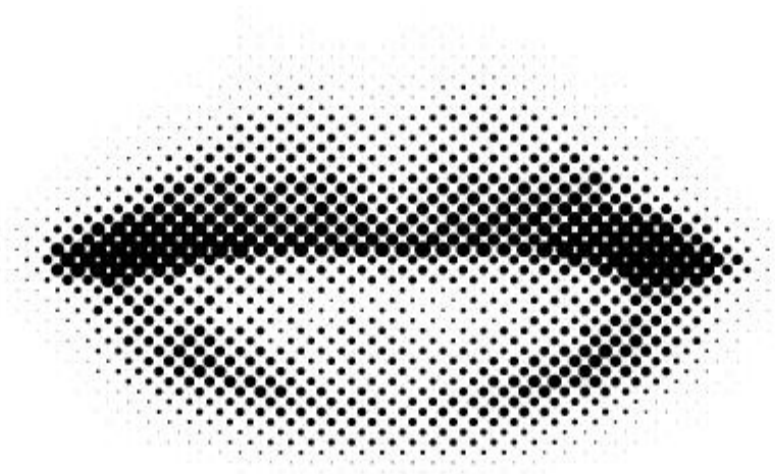


DINNER MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

DINNER MENU

Carte élaborée par notre chef et le Chef Parisien Sébastien Monceaux.

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

FAUCHON Specialty

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。

Veuillez informer votre serveur de toute exigence alimentaire ou d'allergie.

アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

NOËL FAUCHON

ノエル フォション

¥22,000

UNE COUPE DE CHAMPAGNE

グラスシャンパン

AMUSE

Bouillon de champignons et tartelettes aux cèpes
キノコのブイヨンとセップ茸のタルトレット

ENTRÉE

Composition de crabe des neiges et chou fleur, cracker de poutargue
ズワイガニとカリフラワー
カラスミのリース仕立て

ENTRÉE CHAUDE

Nage de Saint Jacques et légumes d'hiver, écume de matcha d'Uji
ホタテ貝と冬野菜の軽い煮込み
宇治抹茶のエキューム

POISSON

Kinmedai et caviar, sauce au beurre parfumée au yuzu
金目鯛とキャビア 柚子香るバターソース

VIANDE

Filet de canard et foie gras, fondant de pommes de terre, jus aux truffes
鴨とフォアグラ ポテトのフォンダン
トリュフのジュ

DESSERT

"Bisou Bisou" Litchi et framboise
フォションシグネチャー
ビスビス ライチフランボワーズ

NOËL CHEF

ノエルシェフ

¥28,000

GLASS CHAMPAGNE

グラスシャンパン

AMUSE

Bouillon de champignons et tartelettes aux cèpes
キノコのブイヨンとセップ茸のタルトレット

ENTRÉE

Composition de crabe des neiges et chou fleur, cracker de poutargue
ズワイガニとカリフラワー
カラスミのリース仕立て

ENTRÉE CHAUDE

Fricassée d'ormeau et de légumes d'hiver aux oursins
鮑とウニ 冬野菜のフリカッセ

POISSON

Kinmedai et caviar, sauce au beurre parfumée au yuzu
金目鯛とキャビア 柚子香るバターソース

VIANDE

Filet de bœuf de Ōmi et foie gras en croûte, sauce truffe noire
近江牛とフォアグラのアンクルート
黒トリュフソース

DESSERT

Bûche de Noël 2023 FAUCHON
フォションシグネチャー
2023ビュッシュドノエル