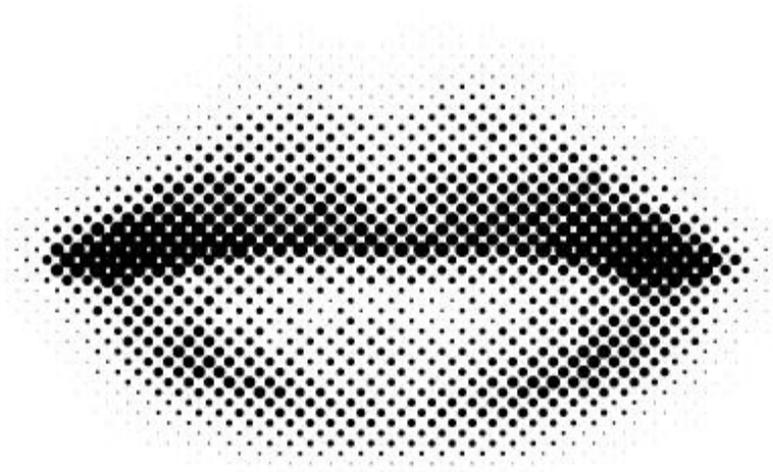


DINNER MENU



**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。



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 CHEF

ノエルシェフ

¥25,000

## AMUSE

Coquilles Saint-Jacques et poutargue, mousse de chou-fleur  
ホタテ貝とカラスミ カリフラワーのムース

## ENTRÉE

Crabe des neiges et rémoulade de céleri rave, caviar Oscietre  
ズワイガニと根セロリのレムラード オシエトラキャビア

## ENTRÉE CHAUDE

Homard bleu au chou  
オマールブルーのキャベツ包み

## POISSON

Étuvée de lotte et de légumes racines  
鮫鱈のロティと冬野菜のエチューベ

## VIAND

Boeuf Ōmi en croûte au foie gras, sauce aux truffes et paille de carotte  
近江牛のアンクルート フォアグラとトリュフのジュ 人参のパイユ

## FROMAGE +¥2,000

Sélection de fromages d'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  
ナッツとフリュイセック

## DESSERT

Parfait aux fruits rouges "Bisou Bisou Noël"  
赤いフルーツのパルフェ "Bisou Bisou Noël"

# NOËL FAUCHON

ノエルフォション

¥20,000

## AMUSE

Coquilles Saint-Jacques et poutargue, mousse de chou-fleur  
ホタテ貝とカラスミ カリフラワーのムース

## ENTRÉE

Crabe des neiges et rémoulade de céleri rave, caviar Oscietre  
ズワイガニと根セロリのレムラード オシエトラキャビア

## ENTRÉE CHAUDE

Foie gras au chou et bouillon de volaille  
フォアグラとチリメンキャベツ、地鶏のブイヨン

## POISSON

Étuvée de lotte et de légumes racines  
鮫鯨のロティと冬野菜のエチューベ

## VIAND

Steak de cerf de Tamba avec fondant de châtaigne et sauce poivrade  
丹波鹿のポワレ 栗のフォンダンとソースポワヴラード

## FROMAGE +¥2,000

Sélection de fromages d'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  
ナッツとフリュイセック

## DESSERT

Parfait aux fruits rouges "Bisou Bisou Noël"  
赤いフルーツのパルフェ "Bisou Bisou Noël"