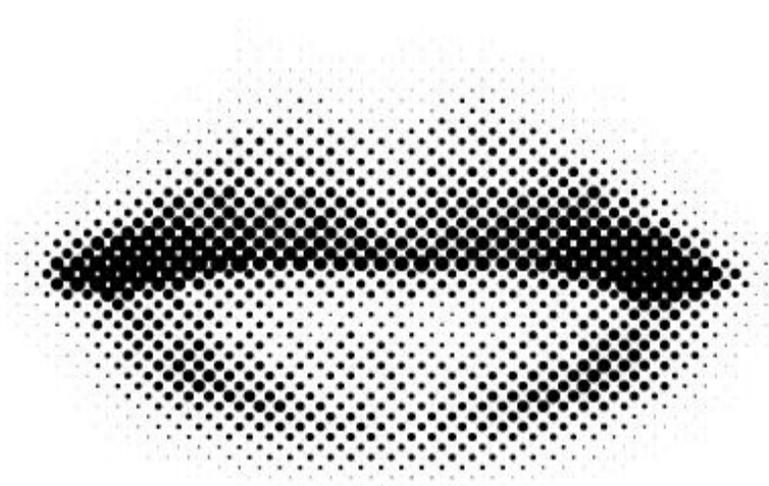


LUNCH MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

LUNCH 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 Spécialité

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。

FAUCHON SPECIALTY

フォション シグネチャー

¥8,000

AMUSE

Crème de maïs de la ferme Murata
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

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

F

POISSON

Iconique kouloubiac 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)

VIAND

Porc Kyo-mochi mariné à la sauce miso blanche et rôti, légumes d'hiver et ail noir

白味噌でマリネした京もち豚のロティ 冬野菜と黒ニンニク

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

F

DESSERT

Bisou Bisou de saison

フォションシグネチャー 季節のビスビス

LUNCH FAUCHON

ランチ フォション

¥6,000

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

OU

Croustillant de crabe et salade de radis
ズワイガニのクルスティアンと彩り大根のサラダ仕立て

PRINCIPAL

F

Iconique kouloubiac 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

Porc Kyo-mochi mariné à la sauce miso blanche et rôti, légumes d'hiver et ail noir
白味噌でマリネした京もち豚のロティ 冬野菜と黒ニンニク

OU

Bœuf de Ōmi grillé +¥3,000

近江牛リブロースのグリルとそのジュ

FROMGE +¥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

F

DESSERT

Bisou Bisou de saison

フォションシグネチャー 季節のビスビス

MENU DÉCOUVERTE

メニュー ディスカバリー

¥10,000

AMUSE

Crème de maïs de la ferme Murata
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

ENTRÉE

Coquilles Saint-Jacques marinées et légumes racines
帆立貝と根菜のマリネ

ENTRÉE CHAUDE

Bisque de crabe des neiges
ズワイガニのビスク

POISSON

Coussin de sole et wakame de Noto avec risotto à la racine de lotus Kaga
能登の舌平目とわかめのクッサン 加賀レンコンのリゾット仕立て

VIAND

Filet de bœuf et fondant de taro
国産牛フィレ肉と海老芋のフォンダン

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ト
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Parfait aux fruits rouges
赤いフルーツのパルフェ