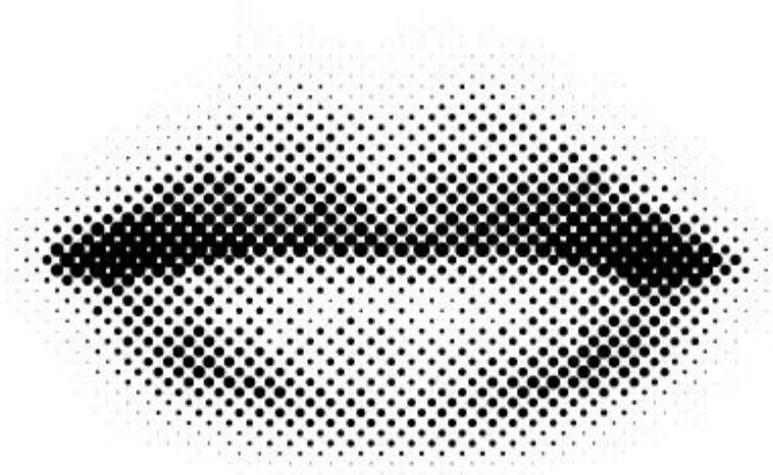


DINNER MENU



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。

MENU CHEF

メニューシェフ

¥18,000

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 crêpe au taro avec caviar Oscietra
ズワイガニとキャビア 海老芋のクレープ

ENTRÉE CHAUDE

Crème de homard aux truffes noires
オマール海老と黒トリュフのアラクレーム

POISSON

Poisson du Noto et étuvée de légumes racines
能登の旬魚と冬野菜のエチェベ 白味噌のブルブラン

VIAND

Bœuf de Ōmi, bardane et sauce au vin rouge et aux sancho
近江牛ロース肉のロティ 堀川牛蒡と山椒風味の赤ワインソース

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 fraises "Amaou"
あまおうのパルフェ

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

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 crêpe au taro avec caviar Oscietra
ズワイガニとキャビア 海老芋のクレープ

ENTRÉE CHAUDE

Soupe de volaille et aux champignons
七谷地鶏と茸ブイヨン

POISSON

Poisson du Noto et étuvée de légumes racines
能登の旬魚と冬野菜のエチエベ 白味噌のブルブラン

VIAND

Chevreuil de Tamba et foie gras poêle, sauce poivrade
丹波鹿とフォアグラのポワレ 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トジョン
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Parfait aux fraises "Amaou"
あまおうのパルフェ

MENU ENSEMBLE

～調和～

¥25,000

Chef's special OMAKASE course (Reservations required One day in advance)
前日までに要予約

シェフお任せメニュー

その日の為に最適な食材を使用した最高のコースをご用意いたします。

OMAKASE Menu by our chef

We will prepare the best course using the best ingredients for the day.