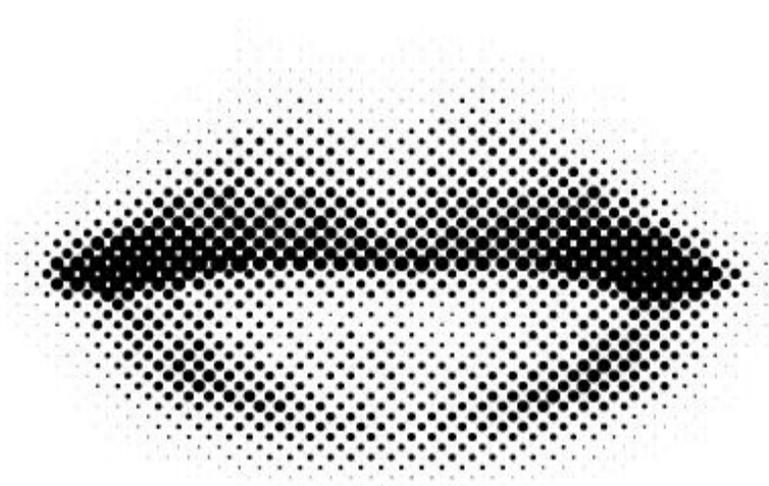


LUNCH MENU



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。

Veillez 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ト
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 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