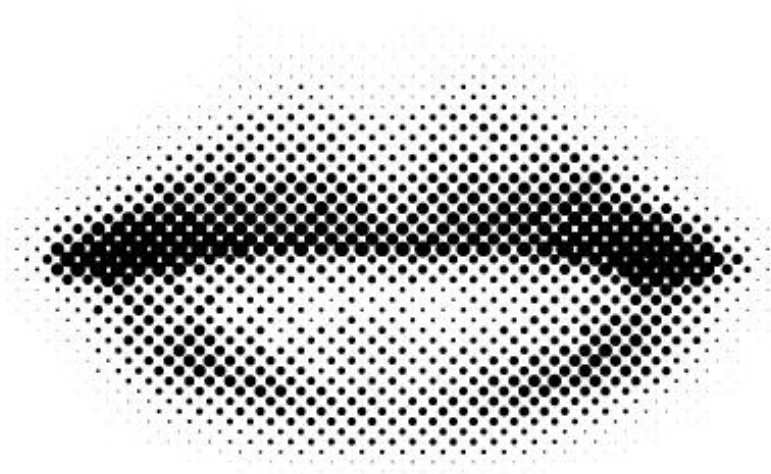


DINNER MENU



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 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。

MENU CHEF

メニューシェフ

¥18,000

AMUSE

Crème d'ormeau et de tomates
鮑とトマトのクレーム

ENTRÉE

Calamar rouge de Noto et caviar, ratatouille de légumes verts
能登の赤イカとキャビア 緑野菜のラタトゥイユ

ENTRÉE CHAUDE

Foie gras poêlé aux fruits de saison
フォアグラのポワレと夏の果実

POISSON

Poisson du jour poêlé, sauce bouillabaisse
旬魚のポワレ ブイヤベースソース

VIANDE

Bœuf de Ōmi grillé au feu de bois, légumes de Kyoto et Shichimi noir
近江牛の炭火焼き 京野菜と黒七味

FROMGE +¥2,000

Sélection de fromages d'Hervé Mons, MOF
MOF(フランス国家最優秀職人章)
エルベモンズ氏よりチーズセクション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Tarte de saison et sorbet au yaourt
季節のタルトとヨーグルトのソルベ

DINNER FAUCHON

ディナーフォション

¥15,000

AMUSE

Crème d'ormeau et de tomates
鮑とトマトのクレーム

ENTRÉE

Calamar rouge de Noto et caviar, ratatouille de légumes verts
能登の赤イカとキャビア 緑野菜のラタトゥイユ

ENTRÉE CHAUDE

Risotto d'edamame à l'anguille et au foie gras
鰻とフォアグラ 枝豆のリゾット仕立て

POISSON

Poisson du jour poêlé, sauce bouillabaisse
旬魚のポワレ ブイヤベースソース

VIAND

Magret de canard laqué au jus d'agrumes
鴨胸肉のラケ 柑橘のジュ

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

Brulee a la vanille de Madagascar avec glace
マダガスカル産バニラのブリュレ アイス添え

MENU ENSEMBLE

～調和～

¥25,000

Special chef's course (Reservations required One day in advance)
前日までに要予約

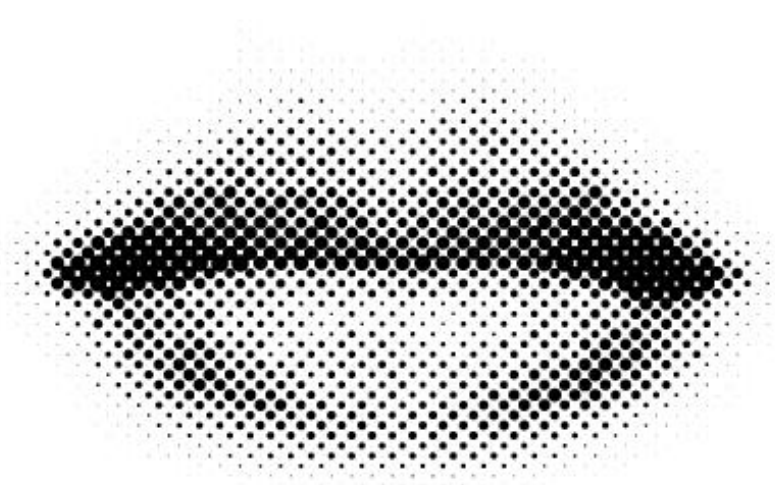
シェフお任せメニュー

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.

MENU VEGAN



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

Ce menu est adapté aux végétariens.
こちらはビーガン対応メニューとなります。

MENU VEGAN

ビーガンメニュー

¥12,000

AMUSE

Melon au Porto

ポルト種の香るメロンマリネ

ENTRÉE

Taboulé de légumes d'été

夏野菜のタブレ

SOUP

Bavarois d'avocat et crème de tomate

アボカドのババロアとトマトのスープ

TEMPURA

Tempura de légumes de Kyoto

京野菜の天ぷら

RISOTTO

Risotto aux champignons et à la truffe d'été

キノコとサマートリュフのリゾット

DESSERT

Fruits de saison et sorbet coco

季節のフルーツとココナッツのソルベ