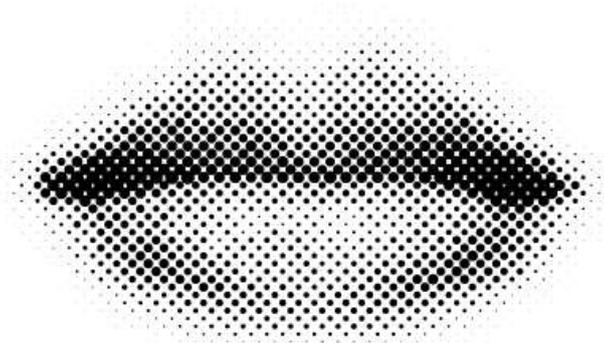


# DINNER MENU



**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

ファッ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

Royale d'œuf de poule élevée en plein air, tartare de bœuf et caviar osciètre  
平飼い卵のロワイヤル 和牛のタルタルとオシエトラキャビア

## ENTRÉE

Chinchard mariné et son potager d'automne  
シマアジのマリネと秋の菜園

## ENTRÉE CHAUDE

Canard de Nanartani et foie gras en pot-au-feu  
七谷鴨とフォアグラのポトフ

## POISSON

Daurade rose farcie, sauce homardine  
金目鯛のファルシ オマールディーヌソース

## VIANDE

Cocotte de longe de bœuf de Ômi et aux champignons  
近江牛ロース肉とキノコのココット焼き

## 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

## DESSERT

Crème onctueuse au jasmin, soupe froide de marron et glace à la patate douce  
柔らかなジャスミンクレーム 栗のスープと干し芋のアイス

# DINNER FAUCHON

ディナーフォション

¥15,000

## AMUSE

Royale d'œufs fermiers, tartare de bœuf et caviar osciète

平飼い卵のロワイヤル 和牛のタルタルとオシエトラキャビア

## ENTRÉE

Chinchard mariné et son potager d'automne

シマアジのマリネと秋の菜園

## ENTRÉE CHAUDE

Bouillon de champignons et foie gras

フォアグラとキノコのブイヨン

## POISSON

Daurade rose farcie, sauce homardine

金目鯛のファルシ オマールディーヌソース

## VIAND

Ballotine de lapin, cassolette de légumes

ラパンパロディーヌ 地野菜のカソレット

## 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

Crème onctueuse au jasmin, soupe froide de marron et glace à la patate douce

柔らかなジャスミンのクレーム 栗のスープと干し芋のアイス

# 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.