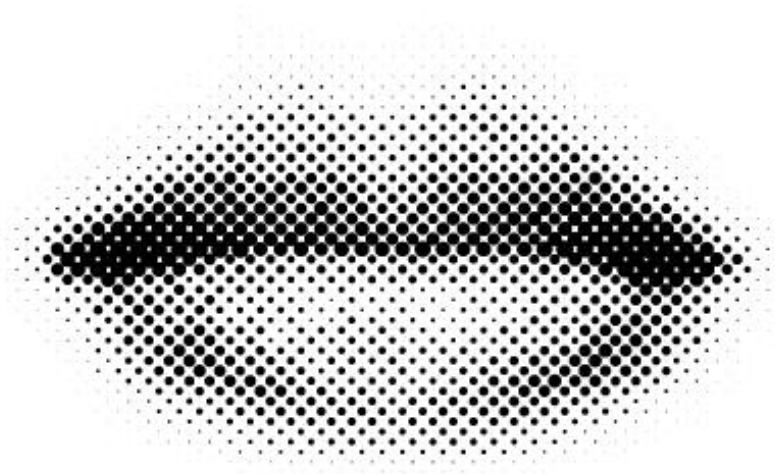


DINNER MENU



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

Purée d'oignons frais, saumon fumé et œufs de saumon salés
新玉葱のピューレ サーモンフユメと塩いくら

ENTRÉE

Velouté de homard à la plantainière
オマール海老のヴルーテ プランタニール

ENTRÉE CHAUDE

Fricassée de coquillages et d'asperges au caviar Oscietra
旬の貝類とオシエトラキャビア アスパラガスのフリカッセ

POISSON

Poisson de rocher du Noto et calmar de la luciole à la nage
能登の岩礁魚とホタルイカのアラナージュ

VIANDE

Bœuf de Ōmi grillée au charbon de bois, jus de vin rouge et salade de carottes printanières
近江牛ロースの炭火焼き 赤ワインのジュと春人参のサラダ

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

Glace à la lie de saké et savarin aux fraises
酒粕のグラスと苺のサヴァラン

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

AMUSE

Purée d'oignons frais, saumon fumé et œufs de saumon salés
新玉葱のピューレ サーモンフユメと塩いくら

ENTRÉE

Velouté de homard à la plantainière
オマール海老のヴルーテ プランタニール

ENTRÉE CHAUDE

Chou farci à la caille et au foie gras
ウズラとフォアグラ 春キャベツのファルシ

POISSON

Poisson de rocher du Noto et calmar de la luciole à la nage
能登の岩礁魚とホタルイカのアラナージュ

VIANDE

Rôti de veau à la française avec sauce béarnaise au miso de pétašite
フランス産仔牛のロティ 露味噌のベアルネーズソース

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ト
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Glace à la lie de saké et savarin aux fraises
酒粕のグラスと苺のサヴァラン

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.