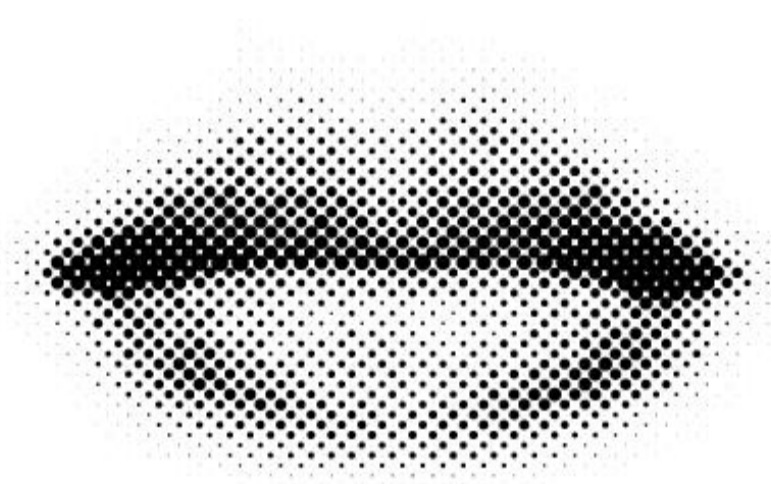


LUNCH MENU



**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。

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。

# 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)

## VIANDE

Caille rôtie avec légumes de printemps et son cuisse beignets

ウズラのロティ 春野菜と腿肉のファルシ

## 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

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

Tarte flambée aux oignons frais et salade de colza  
新玉ねぎのタルトフランベ 菜の花のサラダ仕立て

## 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

Caille rôtie avec légumes de printemps et son cuisse beignets

ウズラのロティ 春野菜と腿肉のファルシ

OU

Bœuf de Ômi 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

# 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

Dorade marinée avec carottes de printemps et vinaigrette aux agrumes  
桜鯛のマリネ 春人参と柑橘のヴィネグレット

## ENTRÉE CHAUDE

Cocotte aux oignons frais et œufs fermiers  
新玉葱と平飼卵のココット

## POISSON

Mi-cuit de saumon aux petits pois à la française  
サーモンのミキュイ 豆類の軽い煮込み

## VIAND

Rôti de filet de bœuf avec asperges et jus d'olives noires  
国産牛フィレ肉のロティ アスパラガスと黒オリーブのジュ

## 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ション  
ナッツとフリュイセック

## DESSERT

Gelée de fraises et sorbet au yaourt avec madeleines au miel  
苺のジュレとヨーグルトのソルベ 蜂蜜のマドレーヌ

# 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