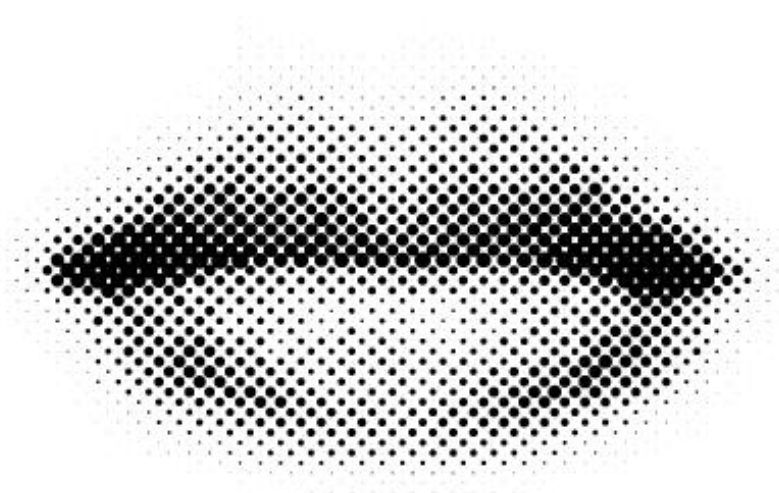


DINNER MENU



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

Crème de tomates froides
冷たいトマトのクレーム

ENTRÉE

Tartare de calmar de Noto, asperges et caviar Oscietra
能登の赤イカのタルタル アスパラガスとオシエトラキャビア

ENTRÉE CHAUDE

Ormeaux sautés à la sauce corail
鮑のソテー コライユソース

POISSON

Hamo et homard à la sauce au beurre d'oursins
鱧とオマール海老 雲丹バター

VIANDE

Bœuf de Ōmi grillé, légumes d'été et condiments au wasabi
近江牛のグリエ 夏野菜と山葵のコンディモン

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クション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Vacherin de fruits d'été
夏の果実のヴァシュラン

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

AMUSE

Crème de tomates froides
冷たいトマトのクレーム

ENTRÉE

Tartare de calmar de Noto, asperges et caviar Oscietre
能登の赤イカのタルタル アスパラガスとオシエトラキャビア

ENTRÉE CHAUDE

Truite arc-en-ciel mi-cuit et pommes de terre croustillantes
ニジマスのミキュイとポテトのクルスティアン

POISSON

Hamo et homard à la sauce au beurre d'oursins
鱧とオマール海老 雲丹バター

VIANDE

Agneau rôti au romarin et gnocchi de potiron
ローズマリー香る仔羊のロティと南瓜のニョッキ

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クション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Vacherin de fruits d'été
夏の果実のヴァシュラン

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.