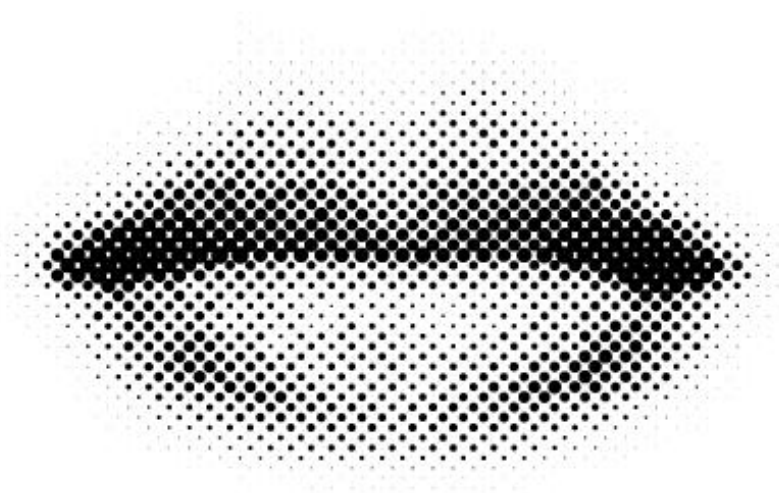


LUNCH MENU



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。



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



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

Porc de Kyoto laqué, légumes d'été et epeautre sautés
京もち豚のラケ 夏野菜ともち麦のソテー

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

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

Hamo et aubergine marinés, salade de tomates et de haricots verts
鰯と焼き茄子のマリネ トマトとインゲン豆のサラダ仕立て

PRINCIPAL



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

Porc de Kyoto laqué, légumes d'été et epeautre sautés

京もち豚のラケ 夏野菜ともち麦のソテー

OU

Bœuf de Ōmi 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)
エルベモンズ氏よりチーズセレクト
ナッツとフリュイセック



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

Thon grillé ~Salade niçoise~
マグロのグリエ ~ニース風サラダ~

ENTRÉE CHAUDE

Consommé de hamo
鰐のコンソメ

POISSON

Bar de Noto à la sauce marinere
能登のスズキ マリニエールソース

VIAND

Filet de bœuf rôti au sésame et légumes d'été
胡麻の香る国産牛フィレ肉と夏野菜のロティ

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

Blanc-manger à la noix de coco et melon
メロンとココナッツのブランマンジェ

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para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