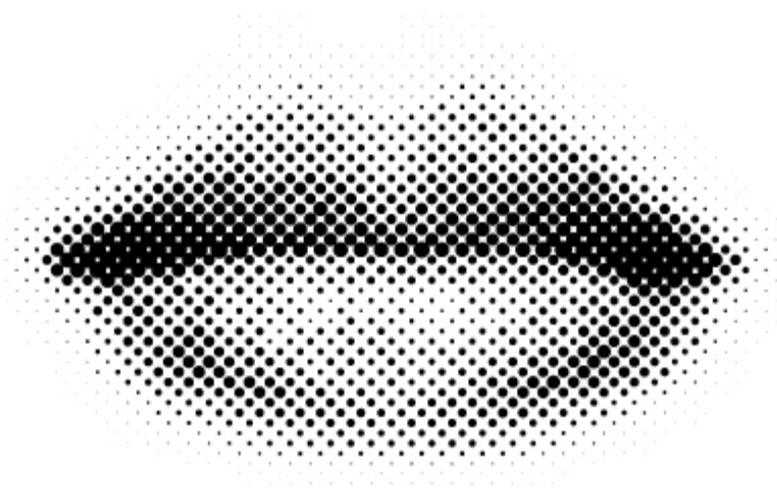


DINNER MENU



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。

MENU CHEF

メニューシェフ

¥18,000

AMUSE

Royale d'oursins et caviar Oscietre
雲丹のロワイヤルとオシエトラキャビア

ENTRÉE

Crevettes de Noto et caille avec gelée à l'anis
能登の甘エビとウズラ アニス風味のジュレ

ENTRÉE CHAUDE

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

POISSON

Feilleté d'Ayu avec sauce bisque
鮎のフィユテ ビスクソース

VIANDE

Bœuf de Ōmi grillé, légumes d'été et condiments au wasabi
近江牛と夏野菜のグリエ 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
ナッツとフリユイセック

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

Royale d'oursins et caviar Oscietre
雲丹のロワイヤルとオシエトラキャビア

ENTRÉE

Crevettes de Noto et caille avec gelée à l'anis
能登の甘エビとウズラ アニス風味のジュレ

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リスティアン

POISSON

Feilleté d'Ayu avec sauce bisque
鮎のフィユテ ビスクソース

VIANDE

Agneau rôti au romarin et légumes d'été
仔羊と夏野菜のロティ ローズマリー風味のジュ

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トジョン
ナッツとフリユイセック

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