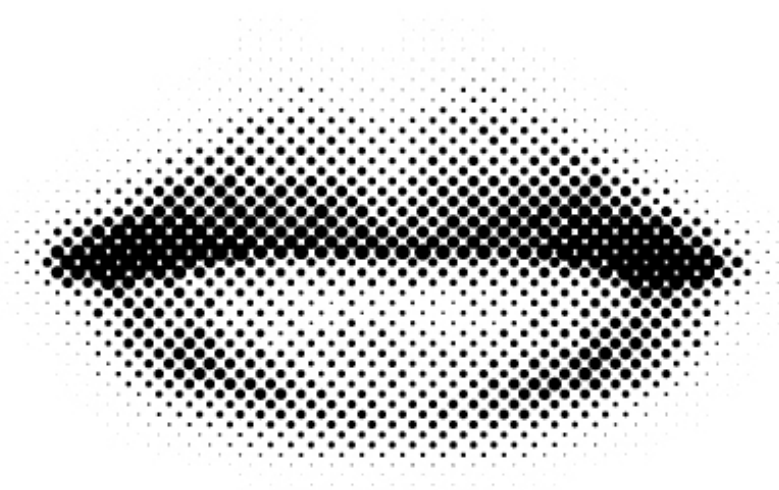


LUNCH MENU



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 Specialty

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

ENTREE

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

Canard rôti parfumés aux épice et purée de potiron
エピス香る鴨胸肉のロティ 南瓜のピューレ

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

LUNCH FAUCHON

ランチ フォション

¥6,000

AMUSE

Crème de maïs de la ferme Murata
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

ENTRÉE

La presse du poulet rouge de Kyoto, purée de prunes Ume et salade de légumes d'été
京赤地鶏とピスタチオのプレッセ 梅のクーリーと夏野菜のサラダ

ENTRÉE CHAUDE

Beignets de Hamo avec risotto aux Edamames
鰯のベニエ 枝豆のリゾット仕立て

PRINCIPAL

Poisson de saison de Noto avec sauce marinière
能登の旬魚 マリニエールソース

OU

Canard rôti parfumés aux épice et purée de potiron
エビス香る鴨胸肉のロティ南瓜のピューレ

+ ¥1000にてWメインに変更可能です

Japanese beef filet grillé +¥1,500

国産牛フィレ肉に変更

Bœuf de Ōmi grillé +¥3,000

近江牛のリブローズに変更

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 季節のビズビズ

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

SENTRÉE

Thon et caviar en gelée de tomates
マグロとキャビア トマトのジュレ

ENTRÉE CHAUDE

Beignets de Hamo avec risotto aux Edamames
鰯のベニエ 枝豆のリゾット仕立て

POISSON

Poisson de saison de Noto avec sauce au beurre d'agrumes
能登の旬魚 柑橘の香るバターソース

VIAND

Filet de bœuf rôti, légumes d'été et condiments au wasabi
国産牛フィレ肉と夏野菜のロティ 山葵のジュ

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クション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Blanc-manger à la noix de coco et fruits d'été
ココナッツのブランマンジェと夏の果実のスープ

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

AMUSE

Royale d'oursins et caviar Oscietre
雲丹の口ワイヤルとオシェトラキャビア

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

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

VIAND

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

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