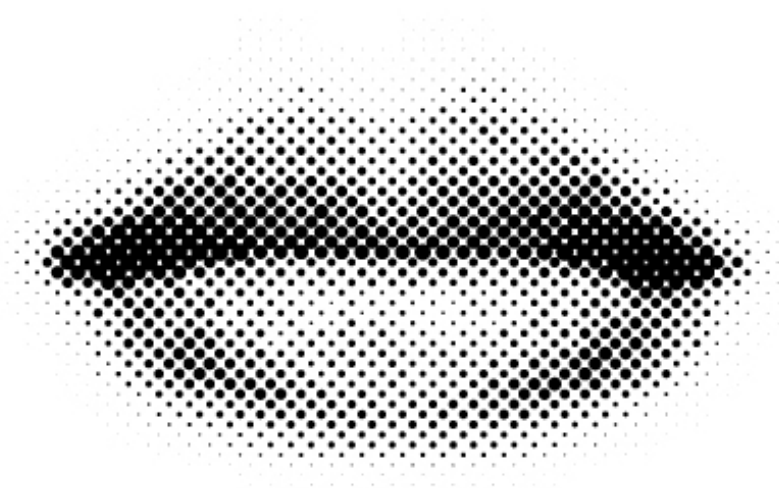


DINNER MENU



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

Flan de navets, palourdes et poulet noir de Tamba
シジミと丹波黒鶏 蕪のフラン

ENTRÉE

Tarte aux Sanma et aux saveurs d'automne
秋刀魚と秋の味覚のタルト仕立て

ENTRÉE CHAUDE

Foie gras poêlé et burdock braisé au vin rouge
フォアグラのポワレと牛蒡の赤ワイン煮

POISSON

Poisson frais de Noto, voute aux châtaignes et aux champignons
能登の旬魚 栗とキノコのヴルーテ

VIANDE

Bœuf Ōmi rôti, aubergines grillées et beurre à la tomate
近江牛のロティ 焼きナスとブルドトマト

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

Marrons japonais, pommes cuites au four et sauce chocolat au poivre japonais
和栗と焼きリンゴ 山椒風味のソースショコラ

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

AMUSE

Flan de navets, palourdes et poulet noir de Tamba
シジミと丹波黒鶏 蕪のフラン

ENTRÉE

Tarte aux Sanma et aux saveurs d'automne
秋刀魚と秋の味覚のタルト仕立て

ENTRÉE CHAUDE

Homard et chou-fleur parfumés aux agrumes
柑橘の香るオマール海老とカリフラワー

POISSON

Poisson frais de Noto, voute aux châtaignes et aux champignons
能登の旬魚 栗とキノコのヴルーテ

VIANDE

Pigeon rôti, purée de potiron et cuisse farcie
ピジョンのロティ 南瓜のピューレと腿肉のファルシ

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クション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Marrons japonais, pommes cuites au four et sauce chocolat au poivre japonais
和栗と焼きリンゴ 山椒風味のソースショコラ

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