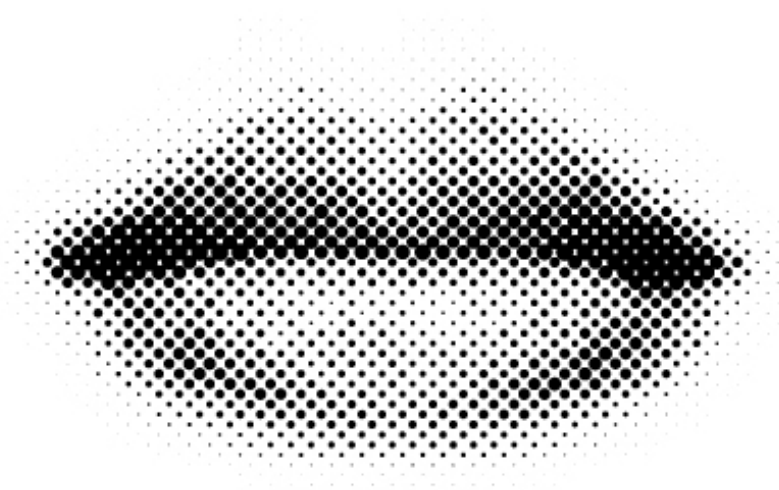


LUNCH MENU



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

Filet de porc de Kyoto et légumes racines rôtis
京もち豚フィレ肉と根菜のロースト

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

Salade de St-jacques et saveurs d'automne
ホタテ貝と秋の味覚のサラダ仕立て

ENTRÉE CHAUDE

Voulte aux châtaignes et aux champignons
栗とキノコのヴルーテ

PRINCIPAL

Le poisson frais de Noto, à la bouillabaisse
能登の旬魚 ブイヤベース仕立て

OU

Filet de porc de Kyoto et légumes racines rôtis
京もち豚フィレ肉と根菜のロースト

+ ¥1000にてWメインに変更可能です

Filet de bœuf japonais 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

Saumon Gravlax~Salade d'herbes de la ferme durable liri ~
サーモングラブラックス ~井入農園サスティナブルハーブのサラダ~

ENTRÉE CHAUDE

Voulte aux champignons et foie gras
フォアグラと茸のバイヨン

POISSON

Poisson frais de Noto et petit ragout de légume-racine
能登の旬魚と根菜の軽い煮込み

VIAND

Filet de bœuf japonais rôti, aubergines grillées et beurre à la tomate
国産牛フィレ肉のロティ 焼きナスとブールドトマト

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

Tarte aux fruits d'automne
秋の果実のタルト仕立て

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, Voulte aux châtaignes et aux champignons
能登の旬魚 栗とキノコのヴルーテ

VIAND

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

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

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