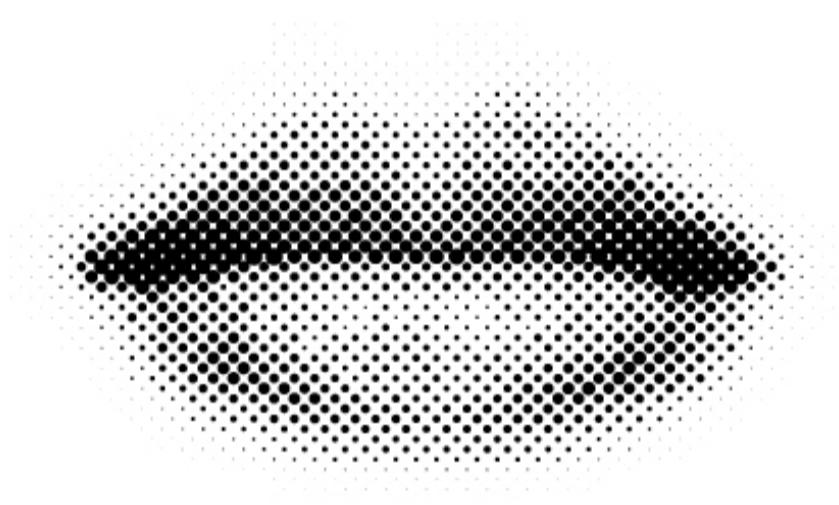


LUNCH MENU



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

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

F POISSON

Iconique koulibiac 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

Bœuf braisé au vin rouge et purée de pommes de terre

牛肉の赤ワイン煮込みと滑らかなポテトのピューレ

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ション
ナツ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

LUNCH FAUCHON

ランチ フォション

¥6,000

AMUSE

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

ENTRÉE

Tarte au crabe et aux légumes-racines
ズワイガニと根菜のタルト

ENTRÉE CHAUDE

Œufs fermiers pochés d'Uji, fricassée de champignons et jambon cru
宇治の平飼い卵のポッシェ 茅のフリカッセとスペイン産生ハム

PRINCIPAL

Poissons de Noto à la crème et légumes d'hiver

能登の旬魚と冬野菜のアラクレーム

OU

Bœuf braisé au vin rouge et purée de pommes de terre

牛肉の赤ワイン煮込みと滑らかなポテトのピューレ

+ ¥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

近江牛のリブロースに変更

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ション
ナツ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

ENTRÉE

Marinade de sériole de Noto et de radis colorés, vinaigrette parfumée au yuzu
能登の寒鯷と彩大根のマリネ 柚子の香るビネグレット

ENTRÉE CHAUDE

Pot-au-feu de faisand
雉のポトフ

POISSON

Cabillaud poêlé, risotto au crabe des neiges et au chou-fleur
タラのポワレ ズワイガニとカリフラワーのリゾット仕立て

VIANDE

Filet de bœuf japonais et légumes d'hiver rôtis, sauce au vin rouge
国産牛フィレ肉と冬野菜のロティ 赤ワインソース

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ション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Parfait aux agrumes et sorbet au fromage blanc
柑橘のパルフェとフロマージュブランのソルベ

MENU FAUCHON

メニュー フォション

¥15,000

AMUSE

Tartare de sériole et de pomme, crème aux agrumes

寒鯛と林檎のタルタル 柑橘のクレーム

ENTRÉE

Gelée de crabe des neiges et chou-fleur, caviar Osciètre

カリフラワーとズワイガニのジュレ オシェトラキャビア

ENTRÉE CHAUDE

Cocotte aux œufs fermiers d'Uji et truffes noires

宇治の平飼い卵と黒トリュフのココット

POISSON

Poisson frais de Noto, beurre aux lies de saké et taro

能登の旬魚 酒粕バターと海老芋

VIANDE

Rôti de canard d'Ōmi avec bardane de Horikawa, jus parfumé au poivre noir

近江鴨のロティ 堀川ごぼうと黒胡椒の香るジュ

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ション

ナッツとフリュイセック

DESSERT

Pain perdu au miel et glace au thé jasmin

蜂蜜のパンペルデュとジャスミンティーのグラス