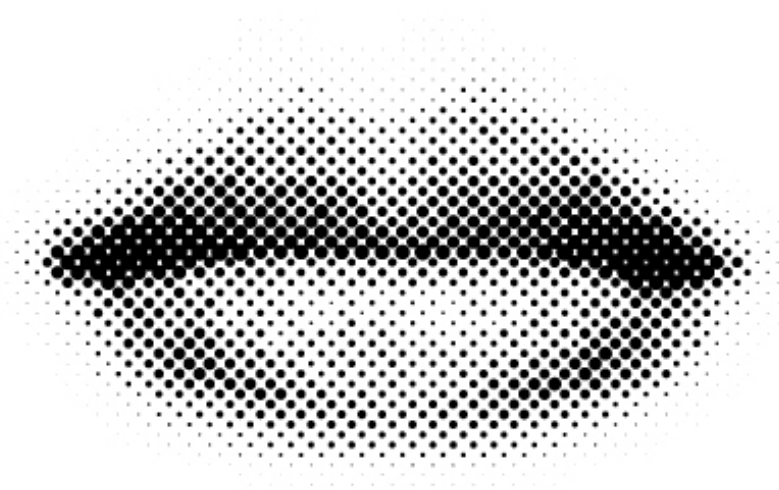


# LUNCH MENU



**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 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

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

## 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

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  
宇治の平飼卵のポッシェ 茸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

## ENTRÉE

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

## ENTRÉE CHAUDE

Pot-au-feu de faisan  
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

## 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

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

寒鰯と林檎のタルタル 柑橘のクレーム

## ENTRÉE

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

カリフラワーとズワイガニのジュレ オシエトラキャビア

## ENTRÉE CHAUDE

Cocotte aux œufs fermiers d'Uji et truffes noires

宇治の平飼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

## 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

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