

フォションホテル京都ご朝食 FAUCHON L'HOTEL KYOTO BREAKFAST

ホテルから最も近い山田牧場のプレーンヨーグルト、季節のフルーツの盛り合わせ、サラダ、クロワッサンやその他のパンをお好きなだけお楽しみください。

メイン料理はオーダーを頂いてからお作りし、出来立てをテーブルまでご用意させていただきます。

Inspired by locally-sourced ingredients, FAUCHON L'Hotel Kyoto presents a signature "Kyoto-French" breakfast menu.

Enjoy an appetiser course of plain yoghurt from Kyoto's Yamada Farm, a seasonal fruit platter and salad, croissants and other breads will be circulated throughout the breakfast service.

For the grand finale, a main dish of your choice will be served freshly cooked to your table.

DRINK

下記のドリンクの中から何種類でもご注文いただけます

Drinks are served free-flow and brewed using natural millennium water from Kyoto

【紅茶 / Tea】☞

・千年水で淹れた本日のフォションティー / FAUCHON Tea Of The Day using Millennium Water

【ノンカフェインティー / Caffeine-free Tea】

・ルイボスティ / Rooibos Tea
・フォション紅茶葉で育てたサスティナブルハーブティー / Sustainable herb tea grown with FAUCHON tea leaves

【コーヒー / Coffee】

・千年水ドリップコーヒー / Drip coffee using Millennium Water
・エスプレッソ / Espresso
・アメリカーノ / Americano
・カプチーノ / Cappuccino
・カフェオレ / Café au lait
・カフェラテ / Café latte
・デカフェ / Decaffeinated

【日本茶 / Japanese Tea】☞

・煎茶 / Sencha Green Tea
・ほうじ茶 / Hojicha Roasted Green Tea

【ジュース / Cold Drinks】

オレンジジュース / グレープフルーツジュース / アップルジュース /
山田牧場低温殺菌牛乳
Orange Juice / Grapefruit Juice / Apple Juice / Milk from Yamada Farm, the nearest local farm to the Hotel

MAIN DISH WITH CHEF'S SELECTED INGREDIENTS

メイン料理を下記の中から一つお選びください

Please choose one of the following main dishes

～京都宇治の平飼卵「WABISUKE」お好きな調理法で～

京都の豚肉を使用した発色剤不使用のベーコン&ソーセージ、ハッシュポテトと共に
お召し上がりください。

- 'WABISUKE', a free-range egg from Uji, Kyoto, cooked the way you like -

Enjoy the natural flavour of these local eggs alongside colour fixative-free bacon, pork sausage, and hashed potatoes.

A. フォションアイコンックオムレツ / FAUCHON's Iconic Omelette ☞

プレーンもしくは具材を入れて(トマト、オニオン、チーズ、マッシュルーム)
Plain or Stuffed (Tomato, Onion, Cheese, Mushroom)

B. その他の卵料理 / Egg Dish

[スクランブルエッグ 目玉焼き ポーチドエッグ ゆで卵] から一皿
Choice of Scrambled, Fried, Poached or Boiled

C. 白味噌、酒粕、白ワインでマリネした焼鮭 ☞

Grilled Salmon marinated in white miso, sake lees, and white wine

D. 4種スパイスとワインビネガーの京赤地鶏の照り焼き ☞

Teriyaki Kyoto chicken, cooked with wine vinegar and 4 spices

E. 京都近郊で採れた季節野菜のせいろ蒸し オリーブオイルポン酢とともに ☞

Local steamed vegetables with olive oil and ponzu vinegar

F. 米粉100%フォションパンケーキ クリーム&メープルシロップ添え ㊤

100% gluten free rice-flour FAUCHON Pancakes with cream and maple syrup

追加でお楽しみいただけます。スタッフまでお申し付けください。

Complimentary side dishes are available upon request

【スープ / Soup】

村田農園パールコーンのサスティナブルコーンスープ /

ミネストローネ ☞ / 御幸町閑東屋の味噌汁 ☞

Sustainable corn soup with Murata Farm's Pearl corn / Minestrone / Kyoto Kantoya miso soup

【シリアル / Cereal】

グラノーラ / コーンフレーク / オートミール / Granola / Corn flakes / Oatmeal

【ご飯と京漬物 / Rice and Kyoto pickles】

京都産こしひかり ☞ / 国産米のおかゆ ☞

Kyoto "Koshihikari" white rice / Domestic rice porridge (Okayu)

シグネチャー
Signature

ベジタリアン
Vegetarian

グルテンフリー
Gluten-free

日本食
Japanese-style