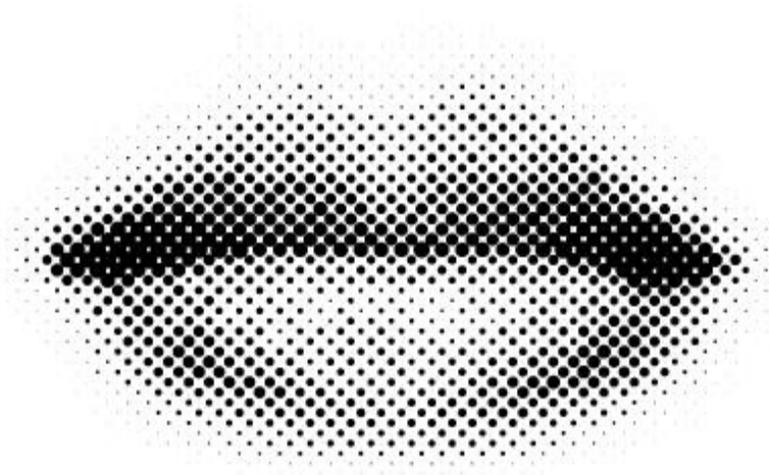


DINNER MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

DINNER MENU

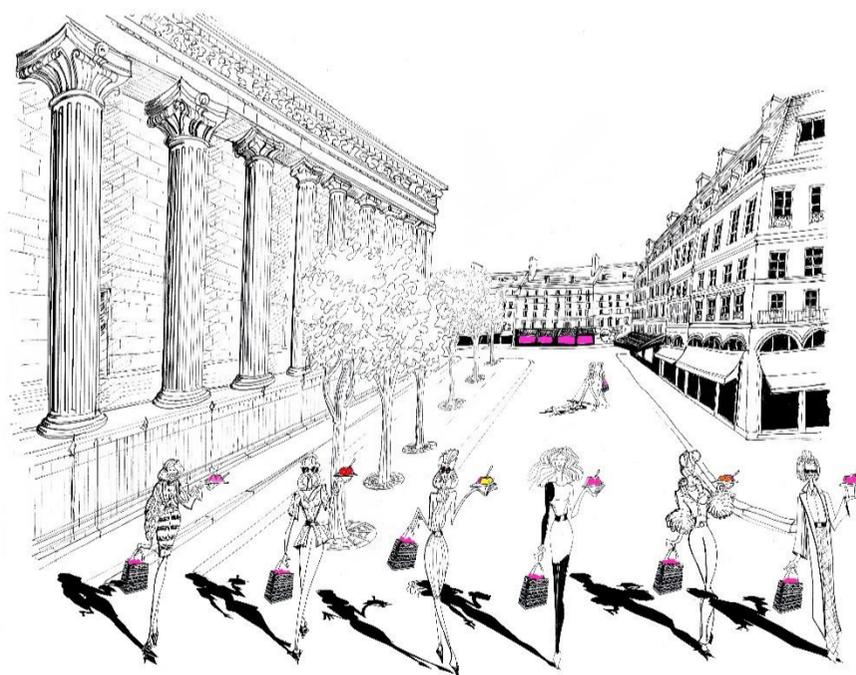
Carte élaborée par nos Chefs en collaboration avec le
Chef Sébastien Monceaux de FAUCHON Paris

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

Spécialité FAUCHON

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。

NOEL CHEF

ノエルシェフ

¥22,000

AMUSE BOUCHE

Eclair noir, langoustine et fromage blanc d'Isigny

"ブラックエクレア" NZ産ラングスティーヌとフランス産イズニーのフロマージュブラン

ENTRÉE

Sériole fumée et crabe des neiges mariné, salade de légumes de Minami san, sauce yaourt et betterave

日本海で捕れた天然鰯の軽いフュメとズワイ蟹のマリネ

京都上賀茂 南さんが育てた美味しい野菜達のサラダ リース仕立て ビーツヨーグルト

SOUPE

Cappuccino de marrons Japonais et champignons, cube de foie gras

和栗ときのこのスープ カプチーノ仕立て フォアグラのキャレ ノエル風

POISSON

Homard Canadien rôti, sauce au Champagne FAUCHON, caviar, herbes d'hiver

カナダ産フレッシュオマール海老のロティ

フォションシャンパンソース フォションキャビア添え 冬の花

VIANDES

Faux filet de boeuf de Ômi grillé, sauce truffe noire comme à Périgueux

近江牛サーロインのグリエ イタリア産黒トリュフを使用したソースペリゲー

DESSERTS

F

Bisou Bisou fraise-menthe

ビズビズフレーズミント



NOEL FAUCHON

ノエルフォション

¥18,000

AMUSE BOUCHE

Eclair noir, langoustine et fromage blanc d'Isigny

”ブラックエクレア” NZ産ラングスティーヌとフランス産イズニーのフロマージュブラン

ENTRÉE

Sériole fumée et crabe des neiges mariné, salade de légumes de Minami san, sauce yaourt et betterave

日本海で捕れた天然鰯の軽いフュメとズワイ蟹のマリネ

京都上賀茂 南さんが育てた美味しい野菜達のサラダ リース仕立て ビーツヨーグルト

SOUPE

Cappuccino de marrons Japonais et champignons, cube de foie gras

和栗ときのこのスープ カプチーノ仕立て フォアグラのキャレ ノエル風

POISSON

Saint-Jacques de Nemuro rôtie, sauce au Champagne FAUCHON, caviar, herbes d'hiver:

根室産帆立貝のロティ

フォションシャンパンソース フォションキャビア添え 冬の花

VIANDES

Chausson feuilleté de wagyu, sauce marchand de vin

和牛のパイ包み焼き”ショソン”風 赤ワインソース

DESSERTS

La bûche de Noël de notre Chef pâtissier

ブッシュドノエル

