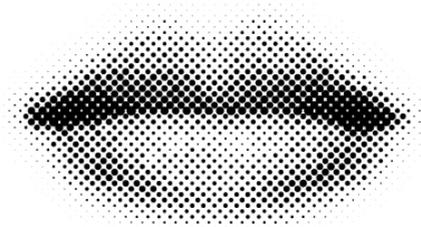


À LA CARTE MENU



**FAUCHON**  
**LE GRAND CAFÉ**  
KYOTO

Our menus are created by our Chef and the Parisian Chef 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

ファッ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。



All prices include consumption tax and service charge.  
表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります。

Please inform us of any dietary requirements and allergies in advance.  
アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

# STARTER

---

## FAUCHON L'Hotel Kyoto salad

フォションホテル京都サラダ オーギュストスタイル 1,650

## Pan-seared scallops with bamboo shoot risotto

帆立貝のポワレと筍のリゾット仕立て 2,800

## Grilled Kyoto Spanish mackerel with spring vegetables and Mizuo yuzu jelly

京鯖のグリエ 春野菜と水尾の柚子ジュレ 4,200

## Fricassée of Kyoto local chicken, asparagus, and Tamba shimeji mushrooms

牡京赤地鶏とアスパラガス 丹波シメジのフリカッセ 5,300

All prices include consumption tax and service charge. 表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります。

Please inform us of any dietary requirements and allergies in advance. アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

# MAIN

---

F

Iconic FAUCHON coulibiac with beurre blanc sauce

フォションシグネチャー クリビヤック  
ブルブランソース

(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

3,000

Seasonal fish from Yamaichi Fishery in Miyazu

with wild vegetables and white miso butter

宮津 山一水産からの旬魚 山菜と白味噌バター

4,200

Roasted Nanatani duck with Kujo leek and Kyoto sansho-scented jus

七谷鴨と九条葱のロティ 京山椒の香るジュ

5,300

Beef braised in red wine with smooth potato purée

牛肉の赤ワイン煮込みと滑らかなポテトのピューレ

5,800

Roasted Ōmi beef with spring vegetables with red wine sauce

近江牛のロティ 春野菜と赤ワインソース

8,000

All prices include consumption tax and service charge. 表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります。

Please inform us of any dietary requirements and allergies in advance. アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

# CHEESE

---

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year)

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

3,900

# SNACK

---

Bread

パンドカンパーニュ

800

All prices include consumption tax and service charge. 表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります。

Please inform us of any dietary requirements and allergies in advance. アレルギーのある方は事前にお申し出ください。