

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

7:00-10:00

FAUCHON L'HOTEL KYOTO BREAKFAST

フォションホテル京都ご朝食

¥6,655

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.

- please enquire with your server should you require an additional serving of bread.

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ル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う蒸し 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  / 御幸町関東屋の味噌汁 

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)



FAUCHON MEETS STEAK HOUSE!

CHEZ FAUCHON

11:30~19:00(L.O)



ステーキフリット 近江牛サーロイン Steak frite Ōmi wagyu beef sirloin

150g / ¥10,780 200g / ¥12,430

300g / ¥15,730 400g / ¥19,030

ステーキフリット 国産牛リブロース Steak frite Japanese beef rib eye

200g / ¥6,820 300g / ¥8,580

400g / ¥10,340 500g / ¥12,100

ステーキフリット 国産牛フィレ Steak frite Japanese beef fillet

150g / ¥7,920 200g / ¥9,042

300g / ¥11,286 400g / ¥13,530

フォションバーガー(近江牛100%パティ)

FAUCHON burger (100% Ōmi wagyu beef patty)

¥6,160

国産牛フィレカツサンド Japanese beef filet katsu sandwich

¥4,950

※上記の金額には10%のルームサービス料金が含まれています。 The above amount includes a 10% room service charge.

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

11:30-19:00(L.O)

STARTER

FAUCHON L'Hotel Kyoto salad
フォションホテル京都サラダ
¥1,815

Pan-seared scallops with bamboo shoot risotto
帆立貝のポワレと筍のリゾット仕立て
¥3,080

Bread
バンドカンパーニュ
¥880

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
¥5,170

Fricassée of Kyoto local chicken, asparagus,
and Tamba shimeji mushrooms
京赤地鶏とアスパラガス 丹波シメジのフリカッセ
¥5,830

FISH

Iconic FAUCHON kouloubiac 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)
¥3,300

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
¥4,620

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

11:30-19:00(L.O)

MEAT

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

¥5,830

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

¥6,380

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

¥8,800

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

¥4,290

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。