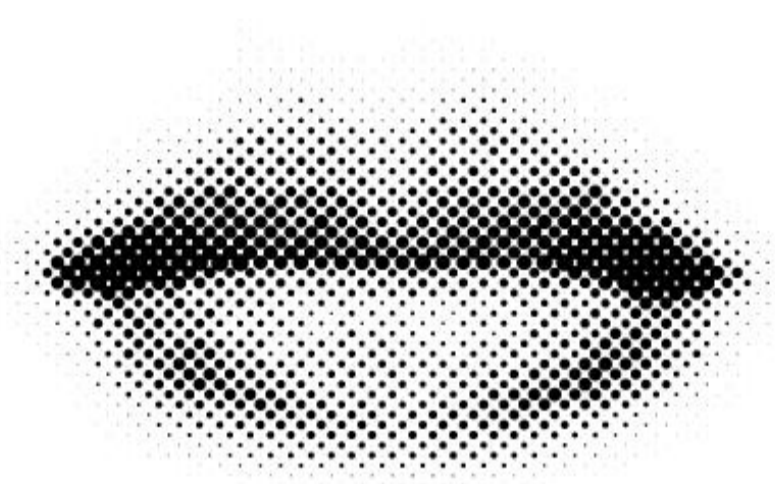


# LUNCH MENU



**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。



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

Petit pot de crème de maïs  
トウモロコシのプティ・ポ

F

## 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

## 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)

## VIAND

Filet d'agneau rôti, crème de miso blanc, ragoût de légumes d'hiver  
仔牛フィレ肉のロティと白味噌のクリーム  
冬野菜のラグー

## FROMAGE +¥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  
焼きたてのバゲット・リュステックを添えて

F

## DESSERT

"Bisou Bisou" Noisette

フォションシグネチャー ビズビス ノワゼット

# MENU FAUCHON

## メニューフォション

¥6,000

### AMUSE

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

OU

Crabe des neiges et avocat, salade croquante de légumes racines  
ズワイガニとアボカド 根菜のサラダ仕立て

### PRINCIPAL

F

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)

OU

Filet d'agneau rôti, crème de miso blanc, ragoût de légumes d'hiver  
仔牛フィレ肉のロティと白味噌のクリーム  
冬野菜のラグー

OU

Grilled Ōmi beef ribeye +¥3,000

近江牛リブロースのグリルとそのジュ

### 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レクション  
ナッツとフリュイセック  
焼きたてのバゲット・リュステックを添えて

F

### DESSERT

"Bisou Bisou" Noisette

フォションシグネチャービスビス ノワゼット

# MENU DÉCOUVERTE

メニューディスカバリー

¥10,000

## AMUSE

Petit pot de crème de maïs  
トウモロコシのプティ・ポ

## ENTRÉE

Tablee de Saint-Jacques et de chou-fleur  
ホタテ貝とカリフラワーのタブレ

## ENTRÉE CHAUDE

Crème aux œufs de Ohara et aux champignons  
大原の野卵と茸のクレーム

## POISSON

Nage de cabillaud et de légumes d'hiver  
タラと冬野菜の軽い煮込み

## VIAND

Joue de bœuf braisée, fondant de carottes de couleur  
牛頬肉のブレゼと彩り人参のフォンダン

## FROMAGE +¥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ト  
ナッツとフリュイセック  
焼きたてのバゲット・リュステックを添えて

## DESSERT

Vacherin Marron et Mickangelier  
マロンとミカングリエのヴァシュラン

# NOËL FAUCHON

ノエル フォション

¥22,000

## UNE COUPE DE CHAMPAGNE

グラスシャンパン フォションブリュット

## AMUSE

Bouillon de champignons et tartelettes aux cèpes  
キノコのブイヨンとセップ茸のタルトレット

## ENTRÉE

Composition de crabe des neiges et chou fleur, cracker de poutargue  
ズワイガニとカリフラワー  
カラスミのリース仕立て

## ENTRÉE CHAUDE

Nage de Saint Jacques et légumes d'hiver, écume de matcha d'Uji  
ホタテ貝と冬野菜の軽い煮込み  
宇治抹茶のエキューム

## POISSON

Kinmedai et caviar, sauce au beurre parfumée au yuzu  
金目鯛とキャビア 柚子香るバターソース

## VIANDE

Filet de canard et foie gras, fondant de pommes de terre, jus aux truffes  
鴨とフォアグラ ポテトのフォンダン  
トリュフのジュ

## DESSERT

"Bisou Bisou" Litchi et framboise  
フォションシグネチャー  
ビスビス ライチフランボワーズ