

# IN ROOM DINING MENU

## インルームダイニングメニュー

7:00-10:00

### FAUCHON BREAKFAST

フォションブレックファスト

¥6,389

Fauchon tea of the day / Coffee

Ceylon / Rooibos / Coffee

本日のフォションティー / ルイボスティ  
コーヒー

Selection of breads and viennoiseries

ブレッドとヴィエノワズリーセレクション

Fruit juice (orange / grapefruit) or Yamada Farm low-temperature pasteurized non-homogenized milk

オレンジジュース・グレープフルーツジュース

または

山田牧場低温殺菌ノンホモ牛乳

Fresh fruits

フレッシュフルーツ

Yogurt from Yamada Farm

山田牧場のヨーグルト

Seasonal salad

シーズナルサラダ

Eggs (one of the following)

Omelette / Scrambled egg / Sunny-side up / Poached egg

卵料理(下記より1品)

オムレツ / ス克蘭ブルエッグ / サニーサイド / ポーチドエッグ

Assortment of accompaniments

Potato, Kyoto pork sausages and bacon

付け合わせ3種

ポテト・京都産豚肉のソーセージ、ベーコン

# IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

11:30-20:30

## STARTER

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

Grilled Tuna ~ Nice style salad ~  
マグロのグリエ ~ ニース風サラダ ~  
¥3,080

Bread  
バンドカンパーニュ  
¥880

Noto squid tartar, asparagus and Oscietra caviar  
能登の赤イカのタルタル  
アスパラガスとオシエトラキャビア  
¥4,620

Sauteed abalone with coral sauce  
鮑のソテー コライユソース  
¥7,170

## 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

Hamo and lobster with sea urchin butter sauce  
鱧とオマール海老 雲丹バター  
¥4,620



# IN ROOM DINING MENU

## インルームダイニングメニュー

11:30-20:30

### MEAT

Roasted lamb with rosemary and pumpkin gnocchi

ローズマリー香る仔羊のロティと南瓜のニョッキ  
¥5,720

Roasted sesame flavoured beef filet and summer vegetables

胡麻の香る国産牛フィレ肉と夏野菜のロティ  
¥7,480

Grilled Ōmi beef, summer vegetables and wasabi condiments

近江牛のグリエ 夏野菜と山葵のコンディモン  
¥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。