

# DOUCEURS / スイーツ



Bisou Bisou litchi & framboise

**ビズビズ ライチ&ラズベリー**

香り豊かなライチのムースの中にラズベリーのジュレがアクセント

**F**

1,344



Bisou Bisou caramel

**ビズビズ キャラメル**

ピーカンクランチに口あたりのなめらかなキャラメルのムース

**F**

1,344



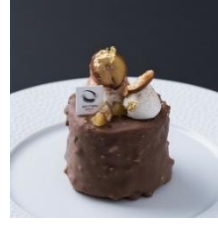
Bisou Bisou chérie-cherry

**ビズビズ シェリー チェリー**

ビスキュイとムース、そしてブラックベリー&チェリーのコンポートを重ね合わせ、ヴァニラクリームで包みます

**F**

1,344



Marron figue

**マロンフィグ**

フランス産最高級マロンをクリームを使用。滑らかなアーモンドスポンジ生地のロールケーキ

1098

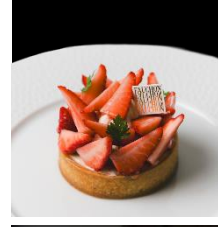


Carré chocolat

**カレショコラ**

フランスフォションのレシピを忠実に再現した最高級のチョコレートの濃厚な調べをご堪能ください

1,232



Tarte de saison

**季節のタルト**

季節に合わせたフルーツでご用意いたします

931



Éclair chocolat

**エクレール ショコラ(週末限定)**

カカオ70%のチョコを使用した濃厚なチョコクリーム

650



Millefeuille

**ミルフォイユ**

フォションのシグネチャーほろ苦いキャラメリゼされたパイ生地とバニラマスカルポーネクリーム

931



Mont blanc

**モンブラン**

国産丹波栗をたっぷりと使用した贅沢な逸品

1,029



Blanc Noël

**ブランノエル**

ピスタチオのクレムといちごのジュレをバニラムースで包みました

986

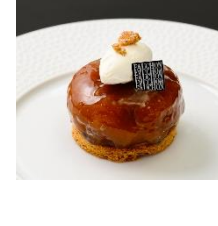


Tarte au Earl Grey (12/19~)

**アール 그레이のタルト**

フォションのアール 그레이を使用した香り高いクリームとフルーツのマリアージュを味わえる一品

986



Tarte tatin

**タルトタタン**

パイ生地の上にキャラメリゼされたりんごシランティを添えて

1,098



Gâteau à la fraise (12/19~)

**いちごのショートケーキ**

たっぷりの生クリームと、濃厚なスポンジ生地に甘ずっぱいいちごをサンドしました。ラズベリー味のチョコレートが食感にアクセントを加えてくれます。

986

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

## MACARONS / マカロン

CHOCOLATE  
チョコレート

545



濃厚でありながら甘みや苦みが強すぎることはなく、力強くバランスの取れた味わいです

VANILLE  
バニラ

545



マダガスカル産のバーボンバニラの力強い香りを、クリーミーなガナッシュで表現した、甘くて洗練されたマカロンです

PISTACHE  
ピスタチオ

545



ホワイチョコレートとイラン産ピスタチオを使用したたっぷりとしたガナッシュはあなたを香ばしい旅へと誘います

ROSE  
ローズ

545



自然で繊細なローズの風味があなたを魅了します

YUZU  
ユズ

545



京都産水尾のユズのコンフィを使用。柚子の爽やかな酸味と香りをそのままに、やさしい甘さで仕上げました

CITRON  
レモン

545



ホワイチョコレートのクリーミーなガナッシュにレモンの酸味をブレンドしたグルメな逸品

CARAMEL  
キャラメル

545



ふんわりと軽いシェルに、ミルクチョコレートと力強く少し塩気のあるキャラメルを使用したクリーミーなガナッシュを挟みました

FRAMBOISE  
ラズベリー

545



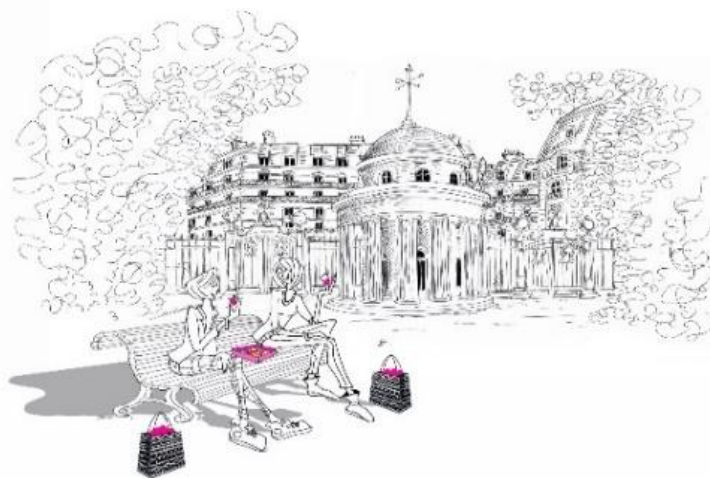
フランボワーズのほのかな酸味を再発見できるさわやかでグルメなマカロンです

MATCHA F  
抹茶

545



厳選した深みのある抹茶と大納言を使用した“フォションホテルミーツ京都”らしい自家製マカロンです



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