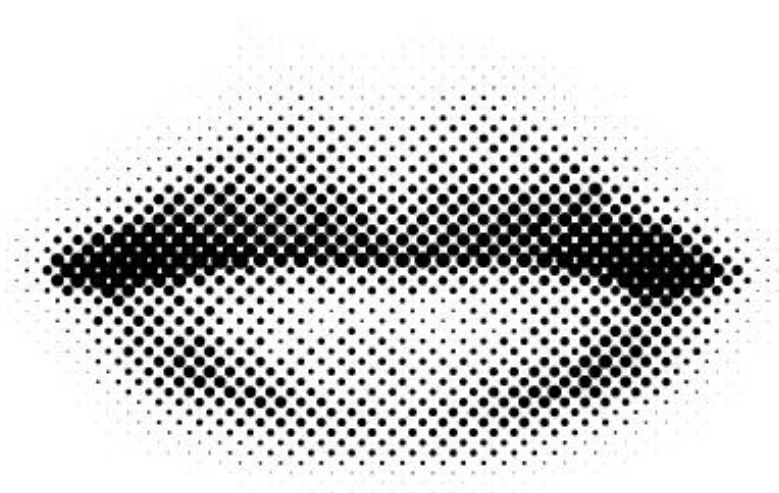


NEW YEAR HOLIDAY



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

NEW YEAR HOLIDAY

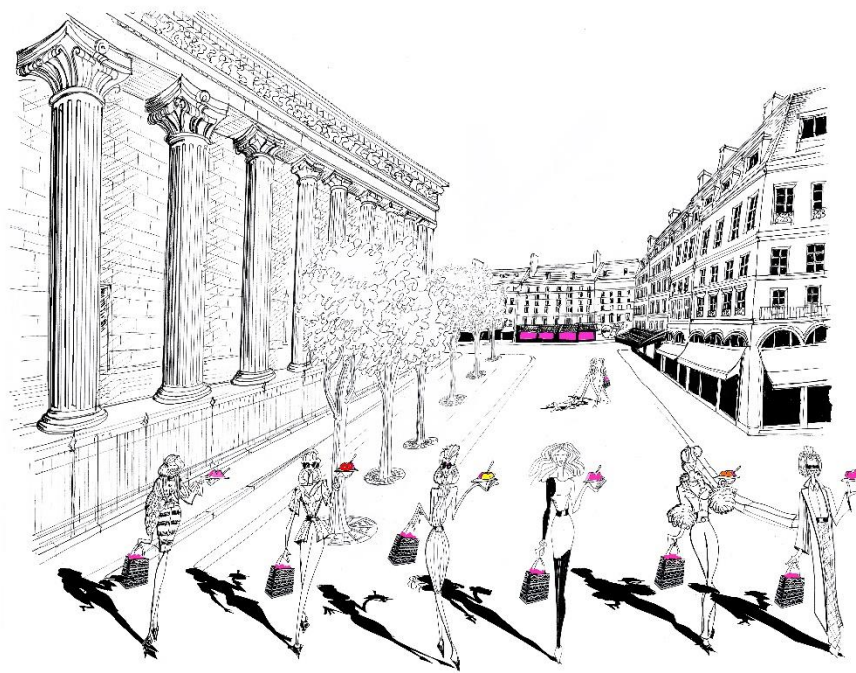
Carte élaborée par nos Chefs en collaboration avec le
Chef Sébastien Monceaux de FAUCHON Paris

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

Spécialité FAUCHON

フォ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。

NEW YEAR HOLIDAY MENU

年末年始 メニュー

¥15,000

AMUSE BOUCHE

OEuf de la ferme Yamada en verrine, langoustine et caviar FAUCHON
"ウフキャビア" 京都大原 山田農園 平飼い野たまご
フォションキャビア・NZ産ラングスティーヌ

ENTRÉE

Saint-Jacques fumée et crabe des neiges en tartare, sauce yaourt et betterave, coulis de Chrysanthèmes
帆立貝の軽いフュメとズワイ蟹のセルクル
京都上賀茂 南さんが育てた美味しい野菜達のサラダ

SOUPE

Cappuccino de marrons Japonais et champignons, foie gras, namaifu, haricot noir et feuille d'or
和栗ときのこのスープ カプチーノ仕立て
フォアグラと生麩 黒豆 金箔

POISSON

Homard Canadien en nage, risoni, poivrons verts
カナダ産フレッシュオマール海老のナージュ仕立て
リゾーニ グリーンペッパー

VIANDES

Faux filet de boeuf de Ōmi grillé, sauce saké et truffe noire comme à Périgueux
近江牛サーロインのグリエ
日本酒とイタリア産黒トリュフを使用したソースペリゲー

DESSERTS



Bisou Bisou
ビズ ビズ

NEW YEAR HOLIDAY MENU

年末年始 メニュー

¥8,000

ENTRÉE

Saint-Jacques fumée et crabe des neiges en tartare, sauce yaourt et betterave, coulis de Chrysanthèmes

帆立貝の軽いフュメとズワイ蟹のセルクル
京都上賀茂 南さんが育てた美味しい野菜達のサラダ

SOUPE

Cappuccino de marrons Japonais et champignons, foie gras, namafu, haricot noir et feuille d'or

和栗ときのこのスープ カプチーノ仕立て
フォアグラと生麩 黒豆 金箔

VIANDES

Chausson feuilleté de wagyu, sauce marchand de vin

和牛のパイ包み焼き"ショソソ"風 赤ワインソース

DESSERTS

F

Bisou Bisou
ビズ ビズ