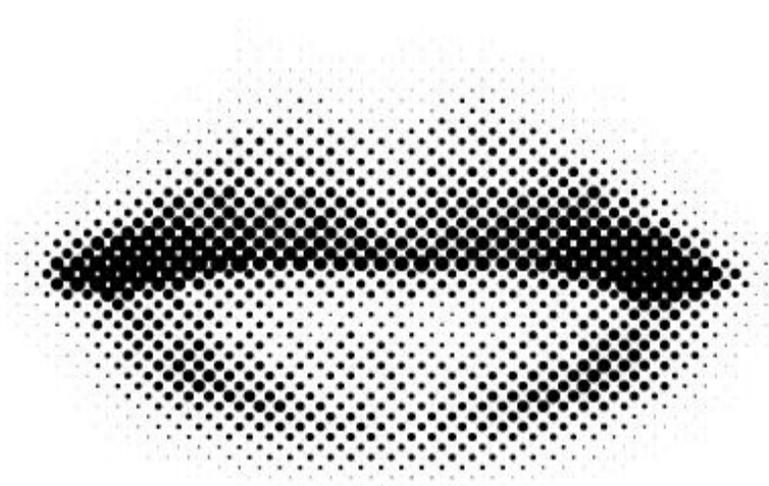


LUNCH MENU



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 Spécialité

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。

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

Crème de maïs de la ferme Murata
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

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

F

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

Porc Mochi de Kyoto, légumes d'été grillés
京もち豚と夏野菜のグリエ

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

F

DESSERT

Bisou bisou de saison

フォションシグネチャー 季節のビスビス

LUNCH FAUCHON

ランチ 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

Beignet de congre, taboulé aux légumes verts
鱧のベニエと緑野菜のタブレ

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

Porc Mochi de Kyoto, légumes d'été grillés
京もち豚と夏野菜のグリエ

OU

Bœuf de Ōmi grillé +¥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ト
ナッツとフリュイセック

F

DESSERT

Bisou bisou de saison
フォションシグネチャー 季節のビスビス

MENU DÉCOUVERTE

メニュー ディスカバリー

¥10,000

AMUSE

Crème de maïs de la ferme Murata
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

ENTRÉE

Pièce de thon grillé, taboulé aux légumes verts
マグロのグリエと緑野菜のタブレ

ENTRÉE CHAUDE

Beignet de congre, risotto d'edamame
鱧のベニエ 枝豆のリゾット

POISSON

Bar poêlé, étuvée de légumes d'été aux agrumes
スズキのポワレ 柑橘の香る夏野菜の煮込み

VIAND

Bœuf Japonais rôti, jus au Shichimi noir
国産牛フィレ肉のロティ 黒七味のジュ

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クション
ナッツとフリュイセック

DESSERT

Brulee a la vanille de Madagascar avec glace
マダガスカル産バニラのブリュレ アイス添え

DINNER FAUCHON

ディナーフォション

¥15,000

AMUSE

Crème d'ormeau et de tomates
鮑とトマトのクレーム

ENTRÉE

Calamar rouge de Noto et caviar, ratatouille de légumes verts
能登の赤イカとキャビア 緑野菜のラタトゥイユ

ENTRÉE CHAUDE

Risotto d'edamame à l'anguille et au foie gras
鰻とフォアグラ 枝豆のリゾット仕立て

POISSON

Poisson du jour poêlé, sauce bouillabaisse
旬魚のポワレ ブイヤベースソース

VIAND

Magret de canard laqué au jus d'agrumes
鴨胸肉のラケ 柑橘のジュ

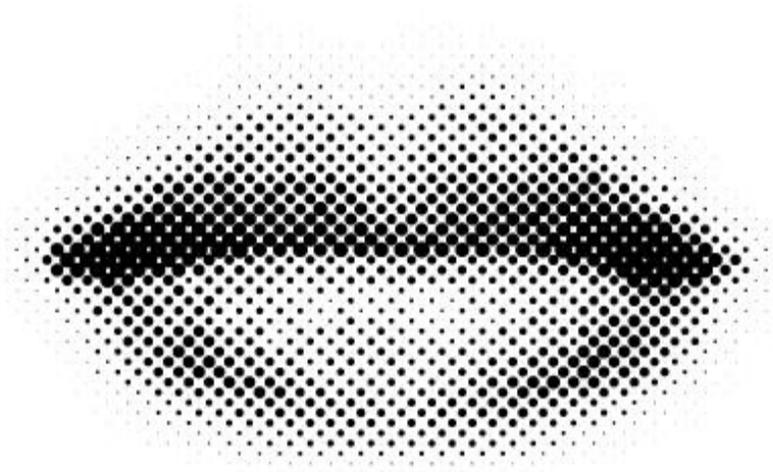
FROMAGE +¥2,000

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

DESSERT

Brulee a la vanille de Madagascar avec glace
マダガスカル産バニラのブリュレ アイス添え

MENU VEGAN



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

Ce menu est adapté aux végétariens.
こちらはビーガン対応メニューとなります。

MENU VEGAN

ビーガンメニュー

¥12,000

AMUSE

Melon au Porto

ポルト種の香るメロンマリネ

ENTRÉE

Taboulé de légumes d'été

夏野菜のタブレ

SOUP

Bavarois d'avocat et crème de tomate

アボカドのババロアとトマトのスープ

TEMPURA

Tempura de légumes de Kyoto

京野菜の天ぷら

RISOTTO

Risotto aux champignons et à la truffe d'été

キノコとサマートリュフのリゾット

DESSERT

Fruits de saison et sorbet coco

季節のフルーツとココナッツのソルベ