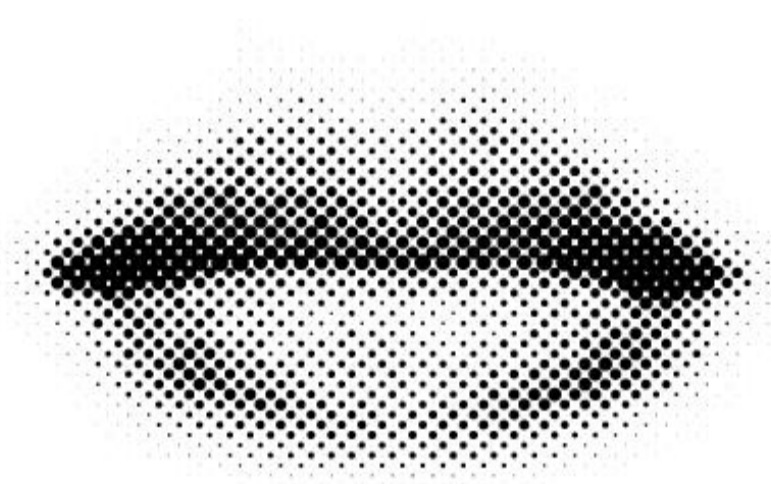


LUNCH MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

LUNCH MENU

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。

MENU CHEF

メニューシェフ

¥10,000

ENTRÉE

Terrine de foie gras, betterave rôtie et endives en salade, compote de pommes, noix bio
フォアグラのテリーヌ ローストビーツとアンディープのサラダ 焼き林檎のピューレ 有機くるみ

SOUPE

Garbure à la saucisse de Toulouse et à la truffe
ガルビュールスープ 黒トリュフとトゥールーズソーセージ入り

POISSON

Le poisson du jour de Ôtani san, poêlé, Kujo negi grillés, sauce au beurre fumé au bois de cerisier
京都中央卸売市場 大谷さん厳選 本日の鮮魚のポワレ
焦した九条ねぎ 桜チップで燻したバターのカリーミーソース

VIANDES

Chausson feuilleté de wagyu, sauce marchand de vin
和牛のパイ包み焼き”ショソソ” 赤ワインソース

DESSERTS

Mousse au chocolat et sorbet Tatin
ムースショコラとタタンのソルベ



MENU CHEF

メニューシェフ

¥8,000

ENTRÉE

F

Quiche au crabe

蟹のキッシュ

POISSON

Vapeur de Saint-Jacques, jus de coquillage et cresson en émulsion

帆立貝のヴァプール クレソン香るジュードコキアージュのエミュルション

VIANDES

Boeuf à la Bourguignonne

牛肉のブルゴーニュ風煮込み

DESSERTS

F

Bisou Bisou

ビズビズ



MENU FAUCHON

メニューフォション

¥5,500

ENTRÉE

Salade de FAUCHON l'Hôtel Kyoto

フォションホテル京都サラダ

POISSON

Iconique Koulibiac 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

VIANDES

Choucroute au porc Mochi de Kyoto et à la saucisse de Toulouse

京のもち豚とトゥールーズソーセージを使用したシュークルート

OU

Steak de boeuf de Ōmi grillé à la moutarde de Dijon

近江牛グリエのステーキフリット デュジョンマスタード添え(+¥2500)

DESSERTS

Dessert chocolat et café FAUCHON blend

フォションブレンドコーヒーのカフェショコラ

