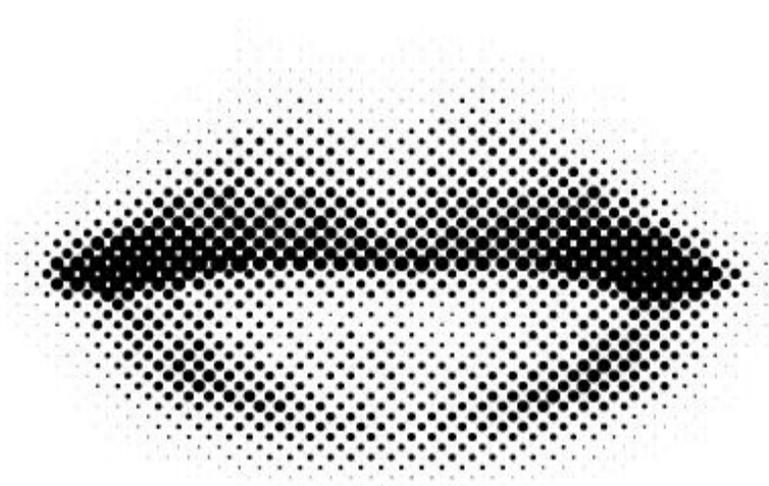


# LUNCH MENU



**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

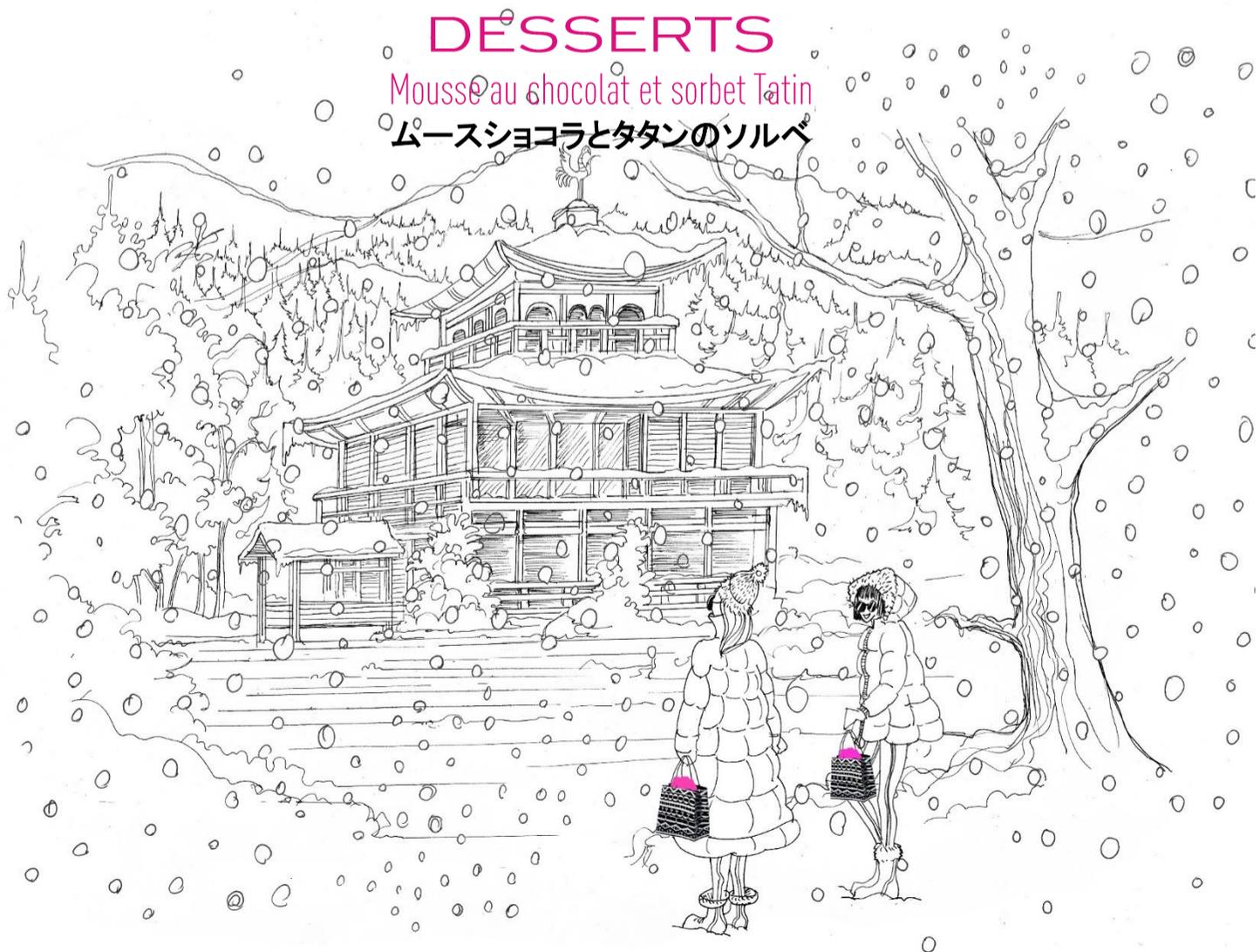
Le poisson du jour de Ôtani san, poêlé, Kujo negi grillés, sauce au beurre fumé au bois de cerisier  
京都中央卸売市場 大谷さん厳選 本日の鮮魚のポワレ  
焦した九条ねぎ 桜チップで燻したバターのクリーミーソース

## 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 クレソン香るジウ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 Koulibiak 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

