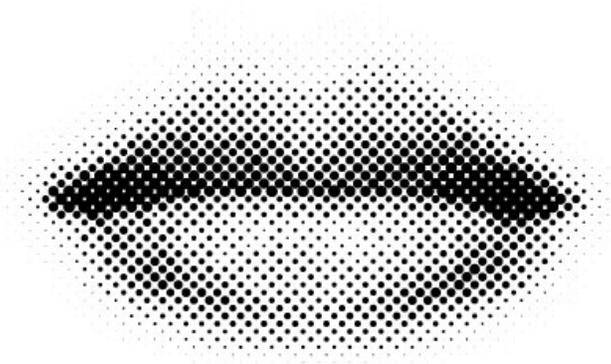


# LUNCH MENU



**FAUCHON**  
**LE GRAND CAFÉ**  
KYOTO

# LUNCH MENU

# F

## FAUCHON Specialty

ファッ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。



All prices include consumption tax and service charge.  
表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります。

Please inform us of any dietary requirements and allergies in advance.  
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

---

## APPETISER

Murata's farm small corn soup

村田農園 パールコーンのプティ・ポ

## STARTER

FAUCHON L'Hotel Kyoto salad

フォションホテル京都サラダ  
オーギュストスタイル

**F**

## FISH

Iconic FAUCHON coulibiac with beurre blanc sauce

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)

## MEAT

Roasted Itoshima pork marinated in Nishiri sweet koji with Lyonnaise new potatoes

西利の甘麴で漬けた糸島豚のロティと新じゃがいものリヨネーズ

## CHEESE +¥2,000

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year)

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

Seasonal Bisou Bisou cake

フォションシグネチャー 季節のビズビズ

# LUNCH FAUCHON

ランチ フォション

¥6,000

## APPETISER

Murata's farm small corn soup

村田農園 パールコーンのプチィ・ポ

## STARTER

FAUCHON-style marinated salmon mimosa salad with spring vegetables and Kinokawa hassaku citrus

フォション風サーモンマリネ 春野菜と紀の川八朔のミモザサラダ

## SECOND STARTER

Risotto with firefly squid and bamboo shoots

ホタルイカと筍のリゾット仕立て

## MAIN

Pan-seared Sakura sea bream petits pois à la française with yuzu miso

桜鯛のポワレ プチィポワフランスーズと柚子味噌

OR

Roasted Itoshima pork marinated in Nishiri sweet koji with Lyonnaise new potatoes

西利の甘麴で漬けた糸島豚のロティと新じゃがいものリヨネーズ

+ ¥1000にてWメインに変更可能です

Grilled Japanese wagyu beef filet ribeye +¥1,500

国産牛フィレ肉に変更

Grilled Ōmi beef ribeye +¥3,000

近江牛のリブローズに変更

## CHEESE +¥2,000

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year)

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

Seasonal Bisou Bisou cake

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

---

## APPETISER

Murata's farm small corn soup

村田農園 パールコーンのプチィ・ポ

## STARTER

Pressed Kyoto local chicken spring vegetable and Kinokawa hassaku citrus salad

京赤地鶏のプレッセ 春野菜と紀の川八朔のサラダ仕立て

## SECOND STARTER

Shōgoin turnip and clam flan

聖護院蕪と蛤のフラン

## FISH

Pan-seared Kyoto Spanish mackerel with firefly squid and green pea nage

京鱈のポワレ ホタルイカとエンドウ豆のナージュ

## MEAT

Roasted Japanese wagyu beef fillet and bamboo shoots with red wine sauce scented with sanshō pepper

国産牛フィレ肉と筍のロティ 山椒の香る赤ワインソース

## CHEESE +¥2,000

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year)

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ジョン

ナッツとフリュイセック

## DESSERT

Amaou strawberry gelée and rich milk sorbet with rice flour madeleine

あまおうのジュレと濃厚牛乳のソルベ 米粉のマドレーヌ

# HOMMAGE À KYOTO

オマージュ・ア・キョウト

¥15,000

※3/1～3/31の期間のみでの提供となります

Available only during the period from 15 February to 31 March.

## APPETISER

Blancmange of upcycled Shōgoin turnip

アップサイクルされた聖護院蕪のブランマンジェ

## STARTER

Grilled Kyoto Spanish mackerel with spring vegetables and Mizuo yuzu jelly

京鱈のグリエ 春野菜と水尾の柚子ジュレ

## SECOND STARTER

Fricassée of Kyoto Akaji chicken, asparagus, and Tamba shimeji mushrooms

京赤地鶏とアスパラガス 丹波シメジのフリカッセ

## FISH

Seasonal fish from Yamaichi Fishery in Miyazu with wild vegetables and white miso butter

宮津 山一水産からの旬魚 山菜と白味噌バター

## MEAT

Roasted Nanatani duck with Kujo leek and Kyoto sansho-scented jus

七谷鴨と九条葱のロティ 京山椒の香るジュ

Charcoal-grilled Kameoka beef with black shichimi jus +¥3,000

\* 亀岡牛の炭火焼き 黒七味のジュに変更 +3,000円

## DESSERT

Uji Matcha from Tsujirihei Honten with strawberry "KABUKI"

辻利兵衛本店の宇治抹茶とイチゴ "KABUKI"