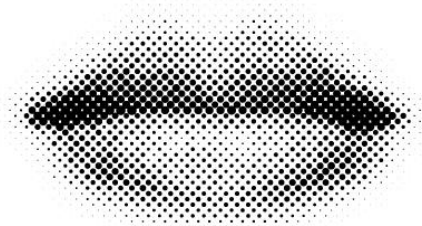


À LA CARTE MENU



**FAUCHON**  
**LE GRAND CAFÉ**

KYOTO

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

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。

Veuillez nous informer à l'avance si vous avez des allergies.

アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

# 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で 1,650

## Composition de crabe des neiges et chou fleur, cracker de poutargue

ズワイガニとカリフラワー  
カラスミのリーズ仕立て 3,500

## Nage de Saint Jacques et légumes d'hiver, écume de matcha d'Uji

ホタテ貝と冬野菜の軽い煮込み  
宇治抹茶のエキューム 3,800

## Crème aux œufs de Ohara et aux champignons

大原の野卵とトリュフ 茸のクレーム 4,300

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 nous informer à l'avance si vous avez des allergies. アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

# PLAT 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  
ブルブランソース  
(フォション特製サーモンパイ包み焼き) 3,000

Kinmedai et caviar, sauce au beurre parfumée au yuzu  
金目鯛とキャビア  
柚子香るバターソース 3,200

Filet d'agneau rôti, crème de miso blanc, ragoût de légumes d'hiver  
仔牛のフィレ肉のロティと白味噌のクリーム  
冬野菜のラグー 3,500

Filet de canard et foie gras, fondant de pommes de terre, jus aux truffes  
鴨とフォアグラ  
ポテトのフォンダントリュフのジュ 5,200

Rôti de bœuf Ômi et légumes d'hiver  
Sauce aux truffes d'hiver  
近江牛のロティと冬野菜  
冬トリュフソース 8,000

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 nous informer à l'avance si vous avez des allergies. アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

# FROMAGE

---

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

3,900

# SNACK

---

Pain de campagne  
パンドカンパーニュ

800

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。

Veillez nous informer à l'avance si vous avez des allergies. アレルギーのある方は事前にお申し出ください。