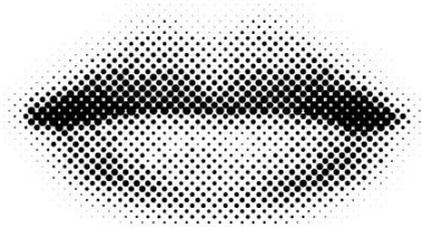


À LA CARTE MENU



**FAUCHON**  
**LE GRAND CAFÉ**

KYOTO

## À LA CARTE 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。

# STARTER

---

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

Beignet de congre, taboulé aux légumes verts  
鱧のベニエと緑野菜のタブレ 2,800

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 3,500

Foie gras poêlé aux fruits de saison  
フォアグラのポワレと夏の果実 4,300

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。

# MAIN

---

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

Poisson du jour poêlé, sauce bouillabaisse

旬魚のポワレ ブイヤベースソース

4,200

Porc Mochi de Kyoto, légumes d'été grillés

京もち豚と夏野菜のグリエ

3,800

Magret de canard laqué au jus d'agrumes

鴨胸肉のラケ 柑橘のジュ

6,800

Bœuf de Ōmi grillé au feu de bois, légumes de Kyoto et Shichimi noir

近江牛の炭火焼き 京野菜と黒七味

8,000

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。

# 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レクション  
ナッツとフリュイセック

3,900

# SNACK

---

Pain  
パンドカンパーニュ

800

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。