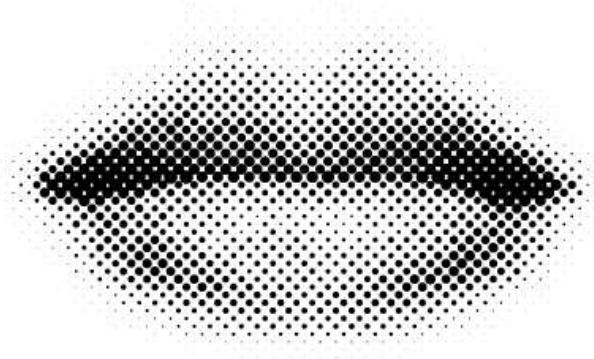


LUNCH MENU



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

# LUNCH MENU

Our menus are created by our Chef and the Parisian Chef 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 Specialty

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。



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

Beef braised in red wine with smooth potato purée

牛肉の赤ワイン煮込みと滑らかなポテトのピューレ

## 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  
ナツツヒフリュイセック

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 パールコーンのプティ・ポ

## STARTER

Snow crab and root vegetable tart

ズワイガニと根菜のタルト

## SECOND STARTER

Poached free-range eggs from Uji with mushroom fricassee and Spanish cured ham

宇治の平飼い卵のポッシェ 茅のフリカッセとスペイン産生ハム

## MAIN

Noto's seasonal fish in cream sauce with winter vegetables

能登の旬魚と冬野菜のアラクレーム

OR

Beef braised in red wine with smooth potato purée

牛肉の赤ワイン煮込みと滑らかなポテトのピューレ

+ ¥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

近江牛のリブロースに変更

## 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 季節のビズビズ

# 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 パールコーンのプティ・ポ

#### STARTER

Noto's winter yellowtail and colourful radish marinated in yuzu vinaigrette  
能登の寒鯥と彩大根のマリネ 柚子の香るビネグレット

#### SECOND STARTER

Pheasant pot-au-feu

雉のポトフ

#### FISH

Pan-seared cod with snow crab and cauliflower risotto

タラのポワレ ズワイガニとカリフラワーのリゾット仕立て

#### MEAT

Wagyu beef fillet and roasted winter vegetables with red wine sauce

国産牛フィレ肉と冬野菜のロティ 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ション

ナッツとフリュイセック

#### DESSERT

Citrus parfait and fromage blanc sorbet

柑橘のパルフェとフロマージュブランのソルベ

# HOMMAGE À KYOTO

## オマージュ・ア・キヨウト

### ¥15,000

※2/15～3/31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

京鰯のグリエ 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"

# MENU FAUCHON

メニュー フォション

¥15,000

※2/15～3/31の期間は提供しておりません

We are not offering this service during the period from 15 February to 31 March.

---

## APPETISER

Winter yellowtail and apple tartare with citrus crème

寒鯛と林檎のタルタル 柑橘のクレーム

## STARTER

Cauliflower and snow crab jelly with Osciètre caviar

カリフラワーとズワイガニのジュレ オシェトラキャビア

## SECOND STARTER

Cocotte with Uji free-range eggs and black truffle

宇治の平飼い卵と黒トリュフのココット

## FISH

Noto's seasonal fish with sake lees butter and taro

能登の旬魚 酒粕バターと海老芋

## MEAT

Roast Ōmi duck with Horikawa burdock and black pepper jus

近江鴨のロティ 堀川ごぼうと黒胡椒の香るジュ

## 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

## DESSERT

Honey-infused French toast with jasmine tea ice cream

蜂蜜のパンペルデュとジャスミンティーのグラス