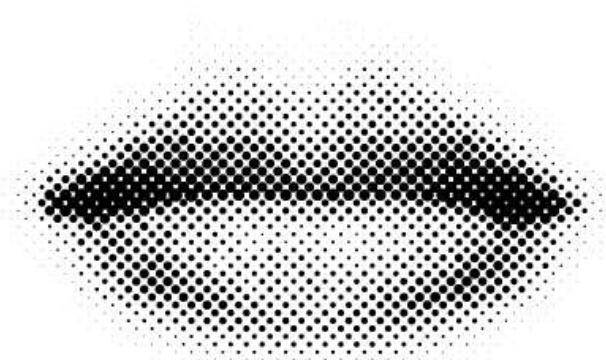


LUNCH MENU



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 coulubiach 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

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 茸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)
エルベモンズ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 パールコーンのプティ・ポ

STARTER

Noto's winter yellowtail and colourful radish marinated in yuzu vinaigrette
能登の寒鰯と彩大根のマリネ 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
タラのボワレ 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・キョウト

¥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"

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
寒鰯と林檎のタルタル 柑橘のクレーム

STARTER

Cauliflower and snow crab jelly with Oscietra caviar
カリフラワーとズワイガニのジュレ オシエトラキャビア

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