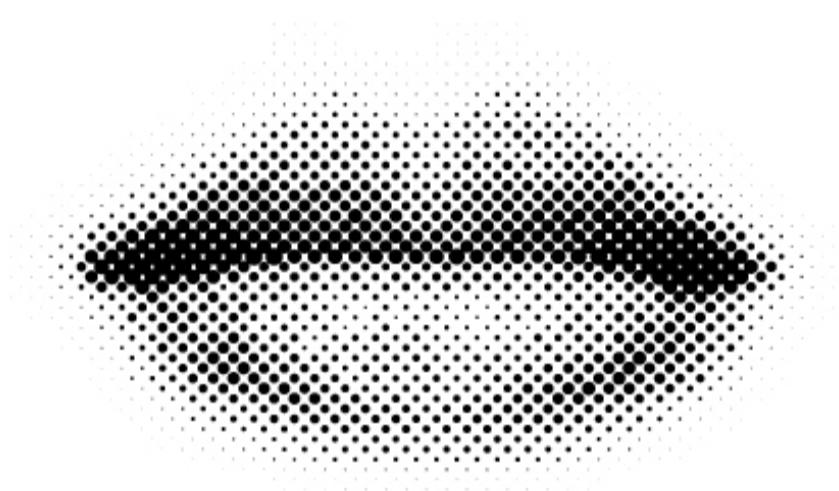


MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

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。

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 local 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"

EXCLUSIVE PAIRING SELECTION

5TH ANNIVERSARY

開業5周年記念ペアリングメニュー

¥10,000

「5」にちなんで、ソムリエが京都・五山をテーマに厳選したユニークなペアリングドリンクをご用意しています。ワインが紡ぐ、楽しいストーリーに身を預けてみませんか。

In celebration of our fifth anniversary, our sommelier has curated a distinctive pairing experience inspired by Kyoto's Five Great Mountains. Each glass has been chosen to evoke a sense of place and story—inviting you to savour the journey that unfolds with every sip.

◆大文字 / フォション ロゼシャンパン

Daimonji (Right Daimonji) / Fauchon Rosé Champagne

フランス産 シャンパーニュ地方

五山の送り火でも代名詞かつ最初の点火となる大文字として、

フォションを代表するフォションカラーの澄み切ったエレガントなロゼシャンパンでコースのスタートを彩ります。

Champagne, France

As "Daimonji" marks both the emblem and the first lighting of the Gozan Okuribi bonfires,

we commence the menu with Fauchon's signature rosé Champagne—refined, luminous, and elegantly hued in the maison's iconic colour.

◆船形 / クロフロリデーヌ 2021年

Funagata / Clos Floridène 2021

フランス産 ボルドー (グラーブ、白ワイン)

船形をかたどったラベルが印象的なフランス産ボルドーの白ワイン。開業年度の2021年ヴィンテージをご用意しました。

Graves, Bordeaux, France

A graceful white Bordeaux distinguished by its boat-shaped label. We present the 2021 vintage, honouring the year in which our hotel first opened its doors.

◆鳥居型 / 鳥居平今村 ブラック・クイーンルージュ キュヴェ・ハナ 2024年

Torii-gata / Torii villa Imamura Black Queen Rouge Cuvée Hana 2024

日本産 山梨県 鳥居平今村 (カベルネソーヴィニヨン)

鳥居型にちなんで、富士山がたたずむ山梨県勝沼町で、

甲州ぶどう発祥の地と言われた鳥居平と呼ばれる畠で栽培された「日本が誇るファインワイン」です。

Yamanashi, Japan

Inspired by the torii motif, this esteemed Japanese wine is crafted from grapes grown in the celebrated Torii villa vineyards of Katsunuma, Yamanashi—nestled beneath the quiet presence of Mount Fuji.

◆左大文字 / オーメドック・ド・ジスクール 2021年

Hidari Daimonji / Haut-Médoc de Giscours 2021

フランス産 ボルドー左岸地区

左大文字とかけて、フランスを代表する赤ワインの産地であるボルドーの左岸地区のワイン。

この地区で最も美しいシャトーとして有名です。

Left Bank, Bordeaux, France

"Hidari" means "Left" in Japanese. In homage to "Hidari Daimonji," we offer a wine from Bordeaux's renowned Left Bank—one of the world's most distinguished regions for fine red wines.

◆妙法 / 京都産ジン (輪廻) トニック ドライライム

MyōHō / Kyoto Gin (Rinne), Tonic, Dried Lime

松井酒造 大文字醸造所

京都の町中にある一番古い酒蔵が立ち上げた大文字醸造所から古都のアロマが香るジンをお届けしコースの終わりを演出します。

Daimonji Distillery by Matsui Sake Brewery

We conclude the course with a gin from Daimonji Distillery, founded by the oldest sake brewery in central Kyoto—an elegant spirit imbued with the evocative aromas of the ancient capital.