LUNCH MENU



FAUCHON

LE GRAND CAFÉ

KYOTO

All prices include consumption tax and service charge.
表記料金は消費税・サービス料を含んだ料金です。

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

10月はピンクリボン月間として、このメニューの売り上げの一部が乳がん啓発団体に寄付されます。
In support of Breast Cancer Awareness Month this October, a portion of the proceeds from this menu will be donated to a breast cancer awareness charity.

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

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

Kyōtamba pork, carrot and walnut salad

京丹波高原豚のロティ 人参とクルミのサラダ

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

Bisou Bisou lychee and raspberry

フォションシグネチャー ≪ビズビズ≫ ライチ ラズベリー

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

Salmon mousseline and autumn vegetables, salmon roe cream with smoky aromas
鮭のムースリーヌと秋野菜 燻製の香るイクラのクリーム

SECOND STARTER

Mushroom and chestnut bouillon
キノコと栗のブイヨン

MAIN

Noto cod, Comté cheese and potato espuma
能登の鱈 コンテチーズとポテトのエスプーマ

OR

Roasted Kyōtamba pork, carrot and walnut salad
京丹波高原豚のロティ 人参とクルミのサラダ

＋￥1,000にてWメインに変更可能です

Grilled Japanese beef filet ribeye +¥1,500
国産牛フィレ肉に変更

Grilled Ōmi wagyu 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

DESSERT

Seasonal Bisou Bisou cake
フォションシグネチャー 季節のビズビズ

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

APPETISER

Salmon mousseline, scallop tartare and Oscietra caviar
鮭のムースリーヌとホタテ貝 オシェトラキャビアのタルタル

STARTER

Grilled mackerel with citrus notes, beetroot and red onion marinade
柑橘の香る鯖のグリエ ビーツと赤玉葱のマリネ

SECOND STARTER

Fricassee of mushrooms, chestnuts and foie gras
キノコとシャテーニュ フォアグラのフリカッセ

FISH

Noto righteye flounder baked in puff pastry with autumn eggplant
能登の赤カレイと秋茄子のパイ包み焼き

MEAT

Roasted Ōmi duck, grape jus infused with spices
近江鴨のロティ スパイスを効かせた葡萄のジュ

Charcoal-grilled Ōmi beef sirloin, red wine sauce +¥3,000
＊近江牛ロース肉の炭火焼き ソースヴァンルージュ に変更 ＋3,000円

DESSERT

Crème brûlée with dried sweet potatoes and seasonal fruits
季節の果実と干し芋のブリュレ