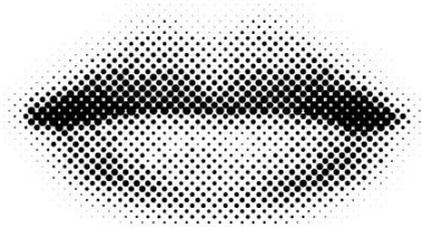


À LA CARTE MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ

KYOTO

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。

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

Pâté de poulet et légumes d'automne, sauce moutarde et framboise
地鶏のパテと秋野菜 ラズベリーマスタード 2,800

Chinchard mariné et son potager d'automne
シマアジのマリネと秋の菜園 3,500

Bouillon de champignons et foie gras
フォアグラとキノコのブイヨン 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
	Daurade rose farcie, sauce homardine 金目鯛のファルシ オマールディーヌソース	4,200
	Ballotine de lapin, cassolette de légumes ラパンのバロティーヌ 地野菜のカソレット	4,500
	Filet de bœuf Japonais rôti, aubergine en Bayaldi 国産牛フィレ肉のロティと秋ナスのバイアルディ	6,800
	Cocotte de longe de bœuf de Ōmi et aux champignons 近江牛ロース肉のココット焼き	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。