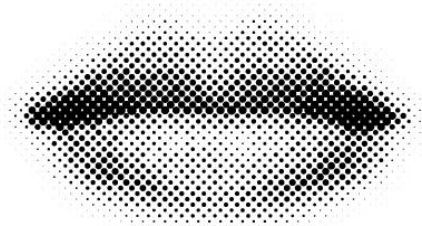


À LA CARTE MENU



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。