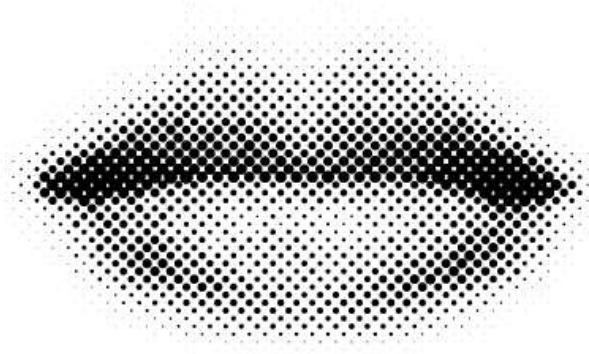


DINNER MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

DINNER 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。



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。

MENU CHEF

メニュー・シェフ

¥18,000

※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

寒鯛と林檎のタルタル 柑橘のクレーム

STARTER

Cauliflower and snow crab jelly with Osciетra caviar

カリフラワーとズワイガニのジュレ オシェトラキャビア

SECOND STARTER

Fricassée of oysters and scallops with black truffle

牡蠣とホタテ貝 黒トリュフのフリカッセ

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

Roasted Ōmi beef with colourful carrots and yuzu pepper sauce

近江牛のロティ 彩人參と柚子胡椒ソース

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レクション

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

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

寒鯛と林檎のタルタル 柑橘のクレーム

STARTER

Cauliflower and snow crab jelly with Osciètre caviar

カリフラワーとズワイガニのジュレ オシェトラキャビア

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レクション

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

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 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 ENSEMBLE

～調和～

¥25,000

Chef's special OMAKASE course (Reservations required One day in advance)

前日までに要予約

シェフお任せメニュー

その日の為に最適な食材を使用した最高のコースをご用意いたします。

OMAKASE Menu by our chef

We will prepare the best course using the best ingredients for the day.