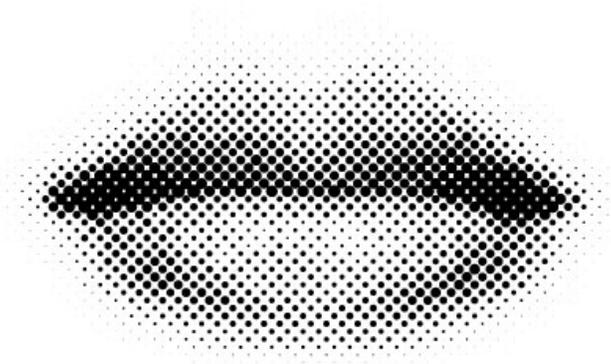


LUNCH MENU



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

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

Roasted Itoshima pork marinated in Nishiri sweet koji with Lyonnaise new potatoes
京つけもの西利の「発酵甘麹」で漬けた糸島豚のロティと新じゃがいものリヨネーズ

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

LUNCH FAUCHON

ランチ フォション

¥6,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup

村田農園 パールコーンのプチィ・ポ

STARTER

FAUCHON-style marinated salmon mimosa salad with spring vegetables and Kinokawa hassaku citrus

フォション風サーモンマリネ 春野菜と紀の川八朔のミモザサラダ

SECOND STARTER

Risotto with firefly squid and bamboo shoots

ホタルイカと筍のリゾット仕立て

MAIN

Pan-seared Sakura sea bream petits pois à la française with yuzu miso

桜鯛のポワレ プチィポワフランスーズと柚子味噌

OR

Roasted Itoshima pork marinated in Nishiri sweet koji with Lyonnaise new potatoes

京つけもの西利の甘麴で漬けた糸島豚のロティと新じゃがいものリヨネーズ

+ ¥1000にてWメインに変更可能です

Grilled Japanese wagyu beef filet ribeye +¥1,500

国産牛フィレ肉に変更

Grilled Ōmi beef ribeye +¥3,000

近江牛のリブローズに変更

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 季節のビスビス

MENU DÉCOUVERTE

メニュー ディスカバリー

¥10,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup

村田農園 パールコーンのプチィ・ポ

STARTER

Pressed Kyoto local chicken spring vegetable and Kinokawa hassaku citrus salad

京赤地鶏のプレッセ 春野菜と紀の川八朔のサラダ仕立て

SECOND STARTER

Shōgoin turnip and clam flan

聖護院蕪と蛤のフラン

FISH

Pan-seared Kyoto Spanish mackerel with firefly squid and green pea nage

京鱈のポワレ ホタルイカとエンドウ豆のナージュ

MEAT

Roasted Japanese wagyu beef fillet and bamboo shoots with red wine sauce scented with sanshō pepper

国産牛フィレ肉と筍のロティ 山椒の香る赤ワインソース

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

Amaou strawberry gelée and rich milk sorbet with rice flour madeleine

あまおうのジュレと濃厚牛乳のソルベ 米粉のマドレーヌ

HOMMAGE À KYOTO

オマージュ・ア・キョウト

¥15,000

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
京鱈のグリエ 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"