

## DOUCEURS / スイーツ



Bisou Bisou litchi & framboise

**ビズビズ ライチ&ラズベリー**

香り豊かなライチのムースの中に  
ラズベリーのジュレがアクセント

**F**

1,344



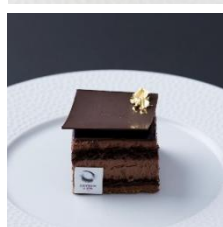
Bisou Bisou chérie-cherry

**ビズビズ シェリー チェリー**

ビスキュイとムース、そしてブラックベリー  
& チェリーのコンポートを重ね合わせ、  
ヴァニラクリームで包みます

**F**

1,344

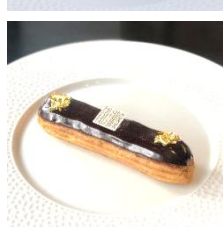


Carré chocolat

**カレショコラ**

フランスフォションのレシピを  
忠実に再現した最高級のチョコレートの  
濃厚な調べをご堪能ください

1,232

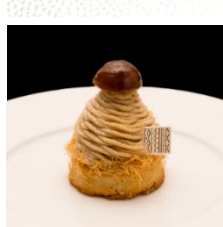


Éclair chocolat

**エクレール ショコラ(週末限定)**

カカオ70%のチョコを使用した  
濃厚なチョコクリーム

650

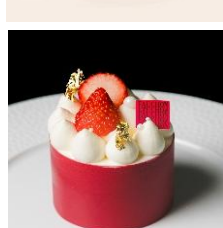


Mont blanc

**モンブラン**

国産丹波栗をたっぷりと使用した  
贅沢な逸品

1,029



Gâteau à la fraise

**いちごのショートケーキ(週末限定)**

たっぷりの生クリームと、濃厚なスポンジ生地に  
甘ずっぱいいちごをサンドしました。  
ラズベリー味のチョコレートが食感に  
アクセントを加えてくれます。

986



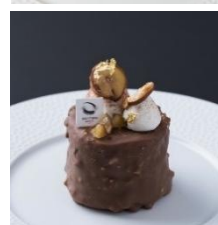
Bisou Bisou caramel

**ビズビズ キャラメル**

ピーカンクランチに口あたりのなめらかな  
キャラメルのムース

**F**

1,344



Marron figue

**マロンフィグ**

フランス産最高級マロンをクリームを使用。  
滑らかなアーモンドスポンジ生地の  
ロールケーキ

1098



Tarte de saison

**季節のタルト**

季節に合わせたフルーツでご用意いたします

931



Millefeuille

**ミルフォイルユ**

フォションのシグネチャー  
ほろ苦いキャラメリゼされたパイ生地と  
バニラマスカルポーネクリーム

**F**

931



Tarte tatin

**タルトタタン**

パイ生地の上にキャラメリゼされたりんご  
シャンティを添えて

1,098

Nos prix incluent le service et la TVA.

表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります

## MACARONS / マカロン

### Homemade Macaron F 自家製マカロン

YUZU  
ユズ

545



京都産水尾のユズのコンフィを使用。柚子の爽やかな酸味と香りをそのままに、やさしい甘さで仕上げました

MATCHA  
抹茶

545



厳選した深みのある抹茶と大納言を使用した“フォションホテルミーツ京都”らしい自家製マカロンです

### FAUCHON Macaron from Paris パリ直輸入のフォションマカロン

CHOCOLATE  
チョコレート

545



濃厚でありながら甘みや苦みが強すぎることはなく、力強くバランスの取れた味わいです

VANILLE  
バニラ

545



マダガスカル産のバーボンバニラの力強い香りを、クリーミーなガナッシュで表現した、甘くて洗練されたマカロンです

PISTACHE  
ピスタチオ

545



ホホワイトチョコレートとイラン産ピスタチオを使用したたっぷりとしたガナッシュはあなたを香ばしい旅へと誘います

ROSE  
ローズ

545



自然で繊細なローズの風味があなたを魅了します

FRAMBOISE  
ラズベリー

545



フランボワーズのほのかな酸味を再発見できるさわやかでグルメなマカロンです

CITRON  
レモン

545



ホホワイトチョコレートのクリーミーなガナッシュにレモンの酸味をブレンドしたグルメな逸品

CARAMEL  
キャラメル

545



ふんわりと軽いシェルに、ミルクチョコレートと力強く少し塩気のあるキャラメルを使用したクリーミーなガナッシュを挟みました

Nos prix incluent le service et la TVA.

表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります