

## DOUCEURS / スイーツ



Bisou Bisou litchi & framboise  
ビズビズ ライチ&ラズベリー<sup>F</sup>  
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

1,344



Bisou Bisou chérie-cherry  
ビズビズ シェリー チェリー<sup>F</sup>  
ビスキューとムース、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

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



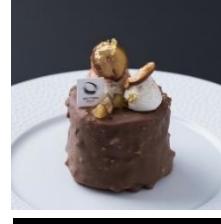
Gâteau à la fraise  
いちごのショートケーキ(週末限定)  
たっぷりの生クリームと、濃厚なスポンジ生地に甘ずっぱいいちごをサンドしました。ラズベリー味のチョコレートが食感にアクセントを加えてくれます。

986



Bisou Bisou caramel  
ビズビズ キャラメル<sup>F</sup>  
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

1,344



Marron figue  
マロンフィグ<sup>F</sup>  
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

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ではなく、  
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  
バーポンバニラの  
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