SWEETS / スイーツ



Bisou Bisou lychee & raspberry F
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
1,344



Bisou Bisou exotic coconut F
ビズビズ ココ エキゾチック
マリブ酒が香るホワイトチョコレート
ムースにマンゴーバナナのジュレ
1,344



Bisou Bisou hazelnut F
ビズビズ ノワゼット
ヘーゼルナッツのムースで包み
チョコレートでコーティング
1,344



Bisou Bisou one night in Kyoto F
ビズビズ ワンナイトイン京都
ワンナイトイン京都のムースに
りんごの爽やかなコンポート
1,344



Bisou Bisou chérie-cherry F
ビズビズ シェリーチェリー
ビスキュイとムース、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んだ逸品
1,344



Millefeuille F
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



Saint marc
サンマルク
チョコクリームとバニラクリームを
アーモンド生地でサンドし、
表面をキャラメリゼしたフランス伝統菓子
986



Tarte chocolat
タルトショコラ
フランス産ヴァローナのジャンドゥーヤを
使用したガナッシュにヘーゼルナッツと
アールグレイ香る濃厚なタルト
1,076



Mont blanc
モンブラン
フランス産のマロンクリームと
キャラメリゼされたメレンゲの
香ばしいモンブラン
1,098



Pear charlotte
洋ナシのシャルロット
バニラムースのなかに洋ナシの
ジュレを入れお花の絞りに
986



Carré chocolate
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
1,344



Chocolate éclair F
エクレアショコラ（週末限定）
濃厚なフランス産チョコを
使用したエクレア
762



Seasonal tart
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

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

MACARONS / マカロン



Matcha
抹茶

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

545



Yuzu
ユズ

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
仕上げたマカロン

545



Earl grey dark chocolate
アールグレイ ダーク チョコレート

フォションのアールグレイを使い
ブラックチョコレートの
ガナッシュをサンドした
大人な味わい

545



Vanilla & strawberry
イチゴバニラ

バニラクリームに
イチゴのコンフィチュールを
忍ばせたマカロン

545



Earl grey milk chocolate
アールグレイ ミルク チョコレート

フォションのアールグレイを使い
ミルクチョコのガナッシュをサンドした
ミルクティーのような味わい

545

FAUCHON
L'HÔTEL
KYOTO

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

We offer both house-made macarons and macarons imported directly from Paris. For more information, please ask a member of our staff
自家製マカロンとパリ直輸入マカロンがございます 詳しくはスタッフまでお問い合わせください