

DOUCEURS / スイーツ



Bisou Bisou menthe fraise
ビズビズ ミントフレーズ

フォションのシグチャー
唇型の「ビズビズ」
ミントのムースといちごのジュレ

F

1,344



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 シエリー 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。

F

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。

F

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。

F

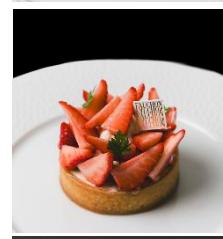
1,029



Gâteau aux fraises
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。

1098



Tarte aux fraises
いちごのタルト

季節に合わせたフルーツでご用意いたします。

931



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



Millefeuille
ミルフィユ

フォションのシグネット
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 au citron
タルト シトロン

香ばしく焼き上げたガレットブルトンヌ生地の
上に程よく酸味を効かせたレモンクリームと
メレンゲをトッピング。

986

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