

## 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 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をご用意いたします。

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  
シランティを添えて。

1,098



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。

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



ホワイ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