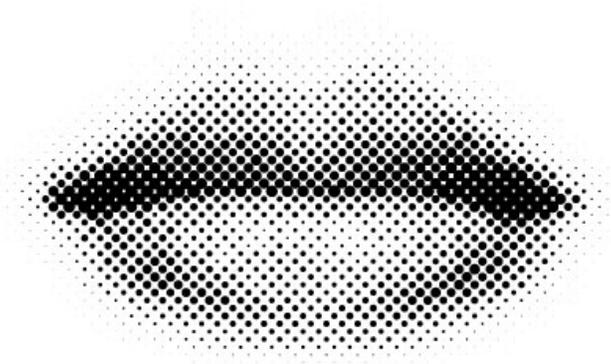


# DINNER MENU



## FAUCHON LE GRAND CAFÉ KYOTO

All prices include consumption tax and service charge.  
表記料金は消費税・サービス料を含んだ料金です。

Please inform us of any dietary requirements and allergies in advance.  
アレルギーのある方は事前にお申し出ください。

# HOMMAGE À KYOTO

オマージュ・ア・キョウト

¥15,000

---

## APPETISER

Blancmange of upcycled Shōgoin turnip  
アップサイクルされた聖護院蕪のブランマンジェ

## STARTER

Grilled Kyoto Spanish mackerel with spring vegetables and Mizuo yuzu jelly  
京鱈のグリエ 春野菜と水尾の柚子ジュレ

## SECOND STARTER

Fricassée of Kyoto Akaji chicken, asparagus, and Tamba shimeji mushrooms  
京赤地鶏とアスパラガス 丹波シメジのフリカッセ

## FISH

Seasonal fish from Yamaichi Fishery in Miyazu with wild vegetables and white miso butter  
宮津 山一水産からの旬魚 山菜と白味噌バター

## MEAT

Roasted Nanatani duck with Kujo leek and Kyoto sansho-scented jus  
七谷鴨と九条葱のロティ 京山椒の香るジュ

Charcoal-grilled Kameoka beef with black shichimi jus +¥3,000  
\* 亀岡牛の炭火焼き 黒七味のジュに変更 +3,000円

## DESSERT

Uji Matcha from Tsujirihei Honten with strawberry "KABUKI"  
辻利兵衛本店の宇治抹茶とイチゴ "KABUKI"

# MENU ENSEMBLE

～調和～

¥25,000

Chef's special OMAKASE course (Reservations required One day in advance)  
前日までに要予約

---

## シェフお任せメニュー

その日の為に最適な食材を使用した最高のコースをご用意いたします。

OMAKASE Menu by our chef

We will prepare the best course using the best ingredients for the day.