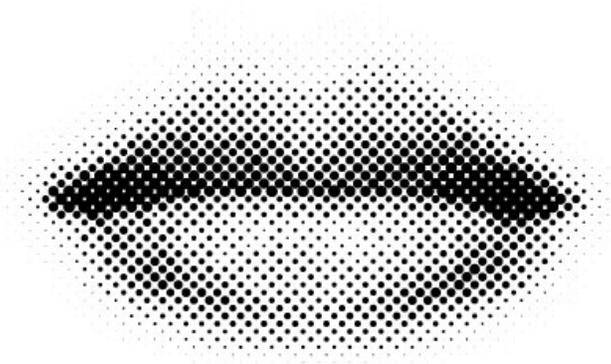


DINNER MENU



FAUCHON LE GRAND CAFÉ KYOTO

All 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。

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

※2/15～3/31の期間のみでの提供となります

Available only during the period from 15 February to 31 March.

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.