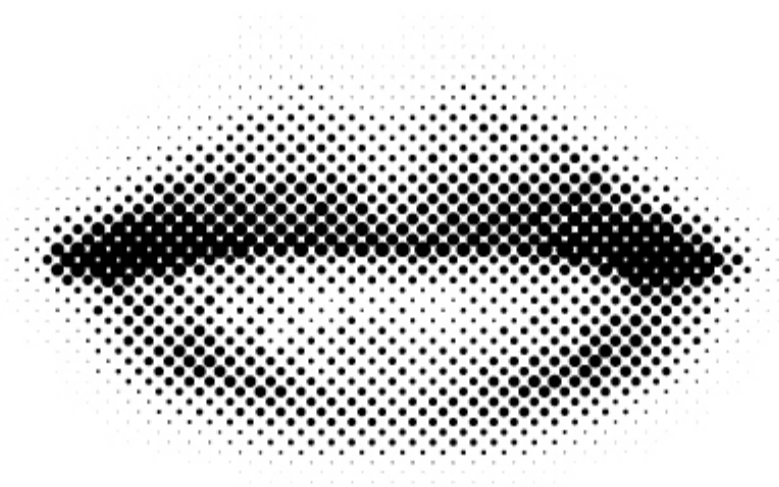


DINNER MENU



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。

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥15,000

APPETISER

Chilled tomato crème
トマトの冷たいクレーム

STARTER

Flan of Noto red squid and sea urchin
能登の赤イカと雲丹のフラン

SECOND STARTER

Mi cuit rainbow trout with green vegetable noodles
虹鱒のミキュイと緑野菜のヌイユ

FISH

Shamo soufflé with brown butter scented with Kishu Nanko plum
鱧のスフレ 紀州南高梅のブルノワゼット

MEAT

Rosemary scented roasted lamb with eggplant cannelloni
ローズマリー香る仔羊のロティと茄子のカネロニ仕立て

Charcoal grilled Ōmi beef loin with summer vegetables and sansho jus +¥3,000
*近江牛ロース肉と夏野菜の炭火焼き 実山椒のジュに変更 +3,000円

DESSERT

Chilled summer fruit soup with macaron ice cream
夏の果実のスープ仕立て マカロンのアイスクリーム

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.