



## フォションブレイクファースト PETIT-DÉJEUNER FAUCHON

本日のフォションティー / Fauchon tea of the day  
ルイボスティー / Rooibos  
コーヒー / Coffee

オレンジジュース・グレープフルーツジュース  
または  
京都クローバー牧場の牛乳  
Fruit juice (Orange · Grapefruit)  
or  
Milk from Kyoto Clover Farm

ブレッドとヴィエノワズリーセレクション  
Selection of breads and viennoiseries

フレッシュフルーツ  
Fresh fruit

京都クローバー牧場のフレッシュヨーグルト  
Fresh yoghurt from Kyoto Clover Farm

シーズナルサラダ / Seasonal salad

卵料理(下記より 1 品) / Egg dish(One item from the following)  
オムレツ / Omelette  
スクランブルエッグ / Scrambled Eggs  
サニーサイド / Sunny side up  
ポーチドエッグ / Poached Eggs

付け合わせ 3 種 / Three kinds of side dishes  
ポテト・京都産豚肉のソーセージ・ベーコン  
Potato, Kyoto pork sausages and bacon



## シェフ厳選素材 PRÉSENTATION DES INGRÉDIENTS

### ひらがいたまご WABISUKE

京都・宇治にて平飼いでストレスフリーに育てられた  
鶏からとれる新鮮なたまご。  
飼料の60%を占めるトウモロコシ・大豆粕など穀物類は  
非遺伝子組換え(non GMO)のもので、  
匂いの元となる動物性たんぱく質を完全に取除いた、  
植物性100%飼料のたまごです。  
ウェルビーイングに配慮し、  
あっさりとしたナチュラルな風味が味わえます。

#### Kyoto WABISUKE Farm egg

Fresh eggs from free-range and stress-free chickens raised in Uji, Kyoto.  
We ensure that 60% of the feed, which consists of grains such as corn and soybean meal,  
is sourced from non-GMO ingredients.  
These eggs are produced using 100% plant-based feed which is completely free of animal proteins,  
a source of unpleasant odors.  
Enjoy a light, natural flavour curated for your well-being.