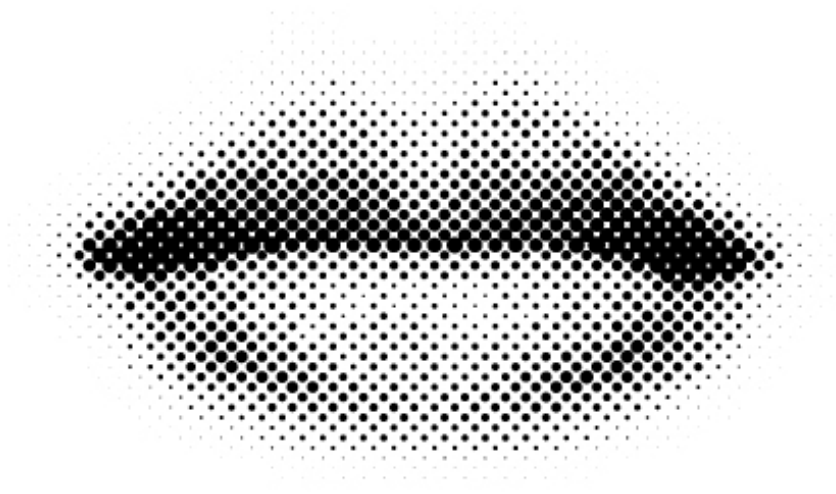
DINNER MENU



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

Salmon mousseline, scallop tartare and Oscietra caviar
鮭のムースリーヌとホタテ貝 オシェトラキャビアのタルタル

STARTER

Grilled mackerel with citrus notes, beetroot and red onion marinade
柑橘の香る鯖のグリエ ビーツと赤玉葱のマリネ

SECOND STARTER

Fricassee of mushrooms, chestnuts and foie gras
キノコとシャテーニュ フォアグラのフリカッセ

FISH

Noto righteye flounder baked in puff pastry with autumn eggplant
能登の赤カレイと秋茄子のパイ包み焼き

MEAT

Roasted Ōmi duck, grape jus infused with spices
近江鴨のロティ スパイスを効かせた葡萄のジュ

Charcoal-grilled Ōmi beef sirloin, red wine sauce +¥3,000
＊近江牛ロース肉の炭火焼き ソースヴァンルージュ に変更 ＋3,000円

DESSERT

Crème brûlée with dried sweet potatoes and seasonal fruits
季節の果実と干し芋のブリュレ

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.