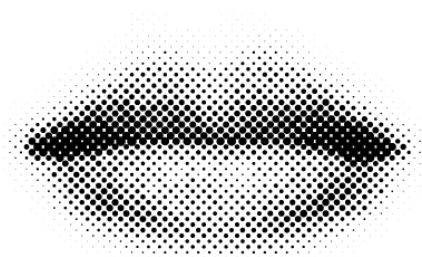


À LA CARTE MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

Our menus are created by our Chef and the Parisian Chef Sébastien Monceaux

すべての商品は、シェフが厳選したものを使用しています。

F FAUCHON Specialty

ファッションパリでも提供しているシグネチャーディッシュです。



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。

STARTER

FAUCHON L'Hotel Kyoto salad

フォションホテル京都サラダ オーギュストスタイル

1,650

Pressed Kyoto red chicken and pistachios,
summer vegetable salad with Ume purée

京赤地鶏とピスタチオのプレッセ
梅のクーリーと夏野菜のサラダ

2,800

Tuna and caviar with tomato jelly

マグロとキャビア トマトのジュレ

4,200

Sautéed abalone with coral sauce

鮑のソテー コライユソース

4,700

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。

MAIN

F

Iconic FAUCHON coulibiac with beurre blanc sauce

フォションシグネチャー クリビヤック
ブルブランソース

(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

3,000

Seasonal fish from Noto with mariniere sauce

能登の旬魚 マリニエールソース

4,200

Spiced roast duck with pumpkin purée

エピス香る鴨胸肉のロティ 南瓜のピューレ

4,800

Roasted beef filet, summer vegetables

国産牛フィレ肉と夏野菜のロティ

6,800

Grilled Ōmi beef, summer vegetables and wasabi condiments

近江牛のグリエ 夏野菜と山葵のコンディモン

8,000

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。

CHEESE

Cheese selection from Hervé Mons (MOF, French best craftsman of the year)

MOF(フランス国家最優秀職人章)
エルベモンス氏よりチーズセクション
ナッツとフリュイセック

3,900

SNACK

Bread

パンドカンパーニュ

800

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。