

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

7:00-10:00

FAUCHON BREAKFAST

フォションブレックファスト

¥6,389

Fauchon tea of the day / Coffee

Ceylon / Rooibos / Coffee

本日のフォションティー / ルイボスティ
コーヒー

Selection of breads and viennoiseries

ブレッドとヴィエノワズリーセレクション

Fruit juice (orange / grapefruit) or Yamada Farm low-temperature pasteurized non-homogenized milk

オレンジジュース・グレープフルーツジュース

または

山田牧場低温殺菌ノンホモ牛乳

Fresh fruits

フレッシュフルーツ

Yogurt from Yamada Farm

山田牧場のヨーグルト

Seasonal salad

シーズナルサラダ

Eggs (one of the following)

Omelette / Scrambled egg / Sunny-side up / Poached egg

卵料理(下記より1品)

オムレツ / ス克蘭ブルエッグ / サニーサイド / ポーチドエッグ

Assortment of accompaniments

Potato, Kyoto pork sausages and bacon

付け合わせ3種

ポテト・京都産豚肉のソーセージ、ベーコン

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

11:30-20:30

STARTER

FAUCHON L'Hotel Kyoto salad
フォションホテル京都サラダ
¥1,815

Marinated sea bream with spring carrots and citrus vinaigrette
桜鯛のマリネ 春人参と柑橘のヴィネグレット
¥3,080

Bread
バンドカンパーニュ
¥880

Lobster and spring vegetable velouté
オマール海老のヴルーテ プランタニール
¥5,280

Quail and foie gras wrapped in cabbage
ウズラとフォアグラ、春キャベツのファルシ
¥4,730

FISH

Iconic FAUCHON kouloubiac 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)
¥3,300

Noto rockfish and firefly squid à la nage
能登の岩礁魚とホタルイカのアラナージュ
¥4,620



IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

11:30-20:30

MEAT

French veal roti with butterbur miso béarnaise sauce

フランス産仔牛のロティ 落味噌のベアルネーズソース
¥5,830

Beef fillet roti with asparagus and black olive jus

国産牛フィレ肉のロティ
アスパラガスと黒オリーブのジュ
¥7,480

Roasted Ōmi beef loin and spring vegetables with red wine sauce

近江牛ロース肉と春野菜のロースト 赤ワインソース
¥8,800

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レクション
ナッツとフリュイセック
¥4,290

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。