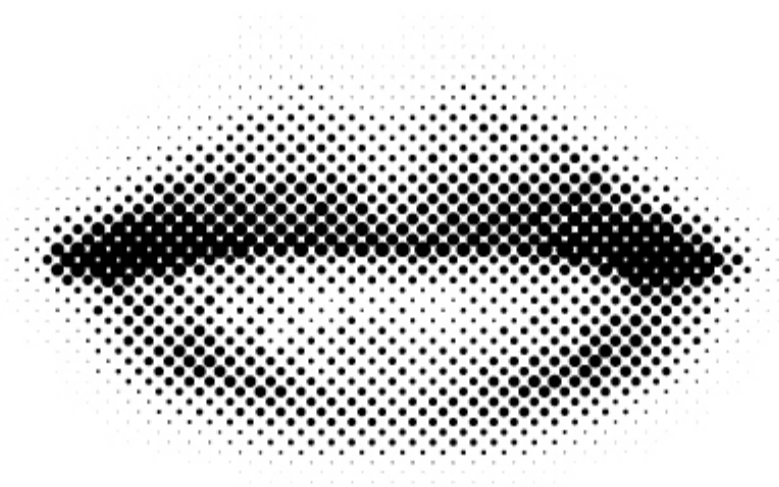


LUNCH MENU



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。

FAUCHON SPECIALTY

フォション シグネチャー

¥8,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

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

FISH

Iconic FAUCHON coulibiac with beurre blanc sauce
フォションシグネチャー クリビヤック ブールブランソース
(フォション特製サーモンパイ包み焼き)

MEAT

Roasted Kyoto duck with spices
京鴨のロティ スパイイス風味

CHEESE +¥2,000

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トジョン
ナッツとフリユイセック

DESSERT

Seasonal Bisou Bisou cake
フォションシグネチャー 季節のビスビス

LUNCH FAUCHON

ランチ フォション

¥6,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup

村田農園 パールコーンのプティ・ポ

STARTER

Bonito and grilled eggplant with tomato and green bean salad

鰹と焼きナス トマトとインゲン豆のサラダ仕立て

SECOND STARTER

Hamo beignet with green vegetable noodles

鱧のベニエと緑野菜のヌイユ

MAIN

Seasonal fish from Noto with citrus scented butter sauce

能登の旬魚 柑橘の香るバターソース

OR

Roasted Kyoto duck with spices

京鴨のロティ スパイイス風味

+ ¥1,000にてWメインに変更可能です

Grilled Japanese wagyu beef filet ribeye +¥1,500

国産牛フィレ肉に変更

Grilled Ōmi beef ribeye +¥3,000

近江牛のリブローズに変更

CHEESE +¥2,000

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

ナッツとフリユイセック

DESSERT

Seasonal Bisou Bisou cake

フォションシグネチャー 季節のビスビス

MENU DÉCOUVERTE

メニュー ディスカバリー

¥10,000

APPETISER

Murata's farm small corn soup
村田農園 パールコーンのプティ・ポ

STARTER

Marinated rainbow trout with salad of sustainable herbs
虹鱒のマリネ サステナブルハーブのサラダ仕立て

SECOND STARTER

Hamo and onion bouillon
鱧と玉葱のブイヨン

FISH

Seasonal fish from Noto with summer vegetables provençal-style
能登の旬魚 夏野菜のプロヴァンス風

MEAT

Japanese beef fillet and stuffed eggplant with sansho jus
国産牛フィレ肉と茄子のファルシ 実山椒のジュ

CHEESE +¥2,000

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

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 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

Hamo 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