

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

7:00-10:00

FAUCHON L'HOTEL KYOTO BREAKFAST

フォションホテル京都ご朝食

¥6,655

ホテルから最も近い山田牧場のプレーンヨーグルト、季節のフルーツの盛り合わせ、サラダ、クロワッサンやその他のパンをお好きなだけお楽しみください。
メイン料理はオーダーを頂いてからおつくりし、出来立てをテーブルまでご用意させていただきます。

Inspired by locally-sourced ingredients, FAUCHON L'Hotel Kyoto presents a signature "Kyoto-French" breakfast menu.
Enjoy an appetiser course of plain yoghurt from Kyoto's Yamada Farm, a seasonal fruit platter and salad.

croissants and other breads.

- please enquire with your server should you require an additional serving of bread.

For the grand finale, a main dish of your choice will be served freshly cooked to your table.

DRINK

下記のドリンクの中から何種類でもご注文いただけます
Drinks are served free-flow and brewed using natural Millennium Water from Kyoto

【紅茶 / Tea】

・千年水で淹れた本日のフォションティー / FAUCHON Tea of The Day using Millennium Water

【ノンカフェインティー / Caffeine-free Tea】

・ルイボスティー / Rooibos Tea

・フォション紅茶葉で育てたサスティナブルハーブティー / Sustainable herb tea grown with FAUCHON tea leaves

【コーヒー / Coffee】

・千年水ドリップコーヒー / Drip coffee using Millennium Water

・エスプレッソ / Espresso

・アメリカーノ / Americano

・カプチーノ / Cappuccino

・カフェオレ / Café au lait

・カフェラテ / Café latte

・デカフェ / Decaffeinated

【日本茶 / Japanese Tea】

・煎茶 / Sencha green tea

・ほうじ茶 / Hojicha roasted green tea

【ジュース / Cold Drinks】

オレンジジュース / グレープフルーツジュース / アップルジュース /
山田牧場低温殺菌牛乳

Orange juice / Grapefruit juice / Apple juice / Milk from Yamada Farm, the nearest local farm to the Hotel

MAIN DISH WITH CHEF'S SELECTED INGREDIENTS

メイン料理を下記の中からお一つお選びください

Please choose one of the following main dishes

～京都宇治の平飼い卵「WABISUKE」お好きな調理法で～

京都の豚肉を使用した発色剤不使用のベーコン & ソーセージ、ハッシュポテトと共に
お召し上がりください。

「WABISUKE」, a free-range egg from Uji, Kyoto, cooked the way you like -

Enjoy the natural flavour of these local eggs alongside colour fixative-free bacon, pork sausage, and hashed potatoes.

A. フォションアイコニックオムレツ / FAUCHON's Iconic Omelette

プレーンもしくは具材を入れて(トマト、オニオン、チーズ、マッシュルーム)
Plain or Stuffed (Tomato, Onion, Cheese, Mushroom)

B. その他の卵料理 / Egg Dish

〔スクランブルエッグ 目玉焼き ポーチドエッグ ゆで卵〕から一皿
Choice of Scrambled, Fried, Poached or Boiled

C. 白味噌、酒粕、白ワインでマリネした焼鮭

Grilled Salmon marinated in white miso, sake lees, and white wine

D. 4種スパイスとワインビネガーの京赤地鶏の照り焼き

Teriyaki Kyoto chicken, cooked with wine vinegar and 4 spices

E. 京都近郊で採れた季節野菜のせいろ蒸し オリーブオイルポン酢とともに

Local steamed vegetables with olive oil and ponzu vinegar

F. 米粉100% フォションパンケーキ クリーム&メープルシロップ添え

100% gluten free rice-flour FAUCHON Pancakes with cream and maple syrup

追加でお楽しみいただけます。スタッフまでお申し付けください。

Complimentary side dishes are available upon request

【スープ / Soup】

村田農園/パールコーンのサスティナブルコーンスープ /

ミネストローネ 🍲 / 御幸町関東屋の味噌汁 🍲

Sustainable corn soup with Murata Farm's Pearl corn / Minestrone / Kyoto Kantoya miso soup

【シリアル / Cereal】

グラノーラ / コーンフレーク / オートミール / Granola / Corn flakes / Oatmeal

【ご飯と京漬物 / Rice and Kyoto pickles】

京都産こしひかり / 国産米のおかゆ

Kyoto "Koshihikari" white rice / Domestic rice porridge (Okayu)



シグネチャー



ベジタリアン



グルテンフリー



日本食

FAUCHON MEETS STEAK HOUSE!

CHEZ FAUCHON

11:30~19:00(L.O)



ステーキフリット 近江牛サーロイン Steak frite Ōmi wagyu beef sirloin

150g / ¥10,780 200g / ¥12,430
300g / ¥15,730 400g / ¥19,030

ステーキフリット 国産牛リブロース Steak frite Japanese beef rib eye

200g / ¥6,820 300g / ¥8,580
400g / ¥10,340 500g / ¥12,100

ステーキフリット 国産牛フィレ Steak frite Japanese beef fillet

150g / ¥7,920 200g / ¥9,042
300g / ¥11,286 400g / ¥13,530

フォションバーガー(近江牛100%パティ)

FAUCHON burger (100% Ōmi wagyu beef patty)
¥6,160

国産牛フィレカツサンド Japanese beef filet katsu sandwich

¥4,950

※上記の金額には10%のルームサービス料金が含まれています。The above amount includes a 10% room service charge.

IN ROOM DINING MENU

インルームダイニングメニュー

11:30-19:00(L.O)

STARTER

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

Noto's winter yellowtail and colourful radish marinated
in yuzu vinaigrette
能登の寒鯿と彩大根のマリネ 柚子の香るビネグレット
¥3,080

Bread
バンドカンパニュ
¥880

Grilled Kyoto Spanish mackerel
with spring vegetables and Mizuo yuzu jelly
京鰯のグリエ 春野菜と水尾の柚子ジュレ
¥5,170

Fricassée of Kyoto local chicken, asparagus,
and Tamba shimeji mushrooms
京赤地鶏とアスパラガス 丹波シメジのフリカッセ
¥5,830

FISH

Iconic FAUCHON koulibiac with beurre blanc sauce
フォションシグネチャー クリビヤック
ブルーブランソース
(フォション特製サーモンパイ包み焼き)
¥3,300

Seasonal fish from Yamaichi Fishery in Miyazu with wild vegetables and white miso butter
宮津 山一水産からの旬魚 山菜と白味噌バター
¥4,620

IN ROOM DINING MENU
インルームダイニングメニュー
11:30-19:00(L.O)

MEAT

Roasted Nanatani duck with Kujo leek and Kyoto sansho-scented jus
七谷鴨と九条葱のロティ 京山椒の香るジュ
¥5,830

Beef braised in red wine with smooth potato purée
牛肉の赤ワイン煮込みと滑らかなポテトのピューレ
¥6,380

Roasted Ōmi beef with spring vegetables with red wine sauce
近江牛のロティ 春野菜と赤ワインソース
¥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
ナツツとフリュイセック
¥4,290