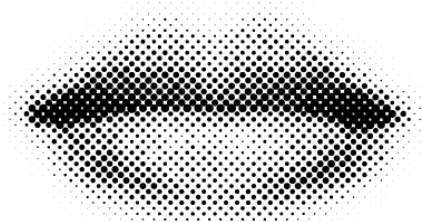


À LA CARTE MENU



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。

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

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 2,800

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 3,200

Hamo beignet with green vegetable noodles
鱧のベニエと緑野菜のヌイユ 2,800

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 citrus scented butter sauce

能登の旬魚 柑橘の香るバターソース

4,200

Roasted Kyoto duck with spices

京鴨のロティ スパイス風味

4,800

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

5,800

Charcoal grilled Ōmi beef loin with summer vegetables and sansho jus

近江牛ロース肉と夏野菜 実山椒のジュ

8,000

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

3,900

SNACK

Bread

バゲット ルヴァン

800