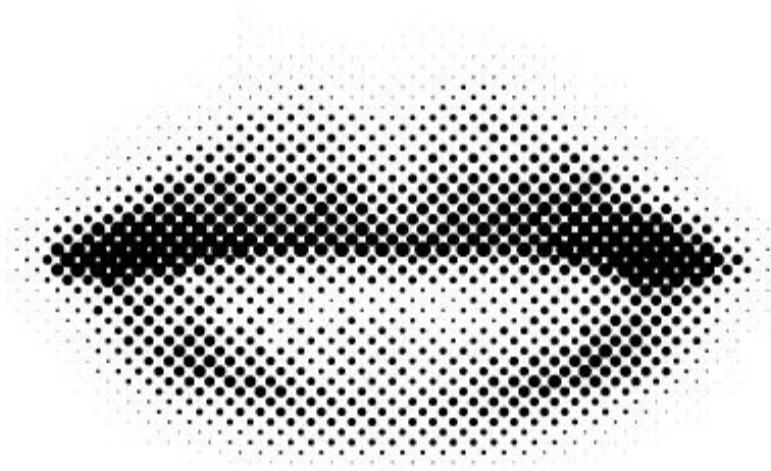


LUNCH MENU



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
KYOTO

LUNCH MENU

Carte élaborée par notre chef et les Chefs Parisiens

Sébastien Monceaux, François Daubinet.

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

Spécialité FAUCHON

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。



Nos prix incluent le service et la TVA.

表記は消費税・サービス料を含んだ料金となります。

MENU DÉCOUVERTE

メニューディスカバリー

¥8,000

ENTRÉE

Jambon persillé, légumes d'automne et pommes de terre à la moutarde et au Xérès
秋野菜と”ジャンボンペルシエ”クラシックマスタードと
シェリービネガーを纏わせた温かいインカのめざめ

POISSON

F

Brandade de morue de Norvège, sauce piquillo et salade d'herbes
フォション特製ノルウェー産塩鱈を使用したブランドードと
ハーブサラダ ピキーリオのソース

VIANDES

Petit salé aux lentilles, condiment au chorizo
クラシカル プティ・サレとフランス産レンズ豆の煮込み
チョリソーソーセージのペーストを添えて

DESSERTS

F

Bisou Bisou
ビズビズ

ACCOMPAGNEMENTS

+ champignons matsutake (prix du marché)

+松茸 (時価)

+ truffe blanche (prix du marché)

+白トリュフ (時価)

+ caviar Fauchon (prix du marché)

+フォションキャビア (時価)

MENU FAUCHON

メニューフォション

¥5,500

ENTRÉE

Salade de Fauchon L'hôtel Kyoto
フォションホテル京都サラダ

POISSON

Iconique Kouloubiac Fauchon à la sauce beurre blanc
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)

OU

VIANDES

Bœuf de Omi grillés à la moutarde de Dijon
近江牛グリエのステーキフリット デイジョンマスタード添え (+¥2500)

DESSERTS

Cheese cake
チーズケーキ

ACCOMPAGNEMENTS

+ champignons matsutake (prix du marché)

+松茸 (時価)

+ truffe blanche (prix du marché)

+白トリュフ (時価)

+ caviar Fauchon (prix du marché)

+フォションキャビア (時価)