



Entrée + Plat

Appetizer + main dish

前菜 + メインディッシュをお選びください

3850 ¥

Entrée + Plat + Dessert

Appetizer + main dish + Dessert

前菜 + メインディッシュ + デザートをお選びください

4850 ¥

Spécialités Lyonnaises

Découvrez nos spécialités lyonnaises en 5 plats

Discover our Lyon specialties from Lyon in 5 dishes

当店のリヨン料理のスペシャリティー 5品

6850 ¥

Menu Dégustation

Découvrez les suggestions du chef en 5 plats

Discover the chef suggestions in 5 courses!

シェフのお任せコース 5品

9850 ¥

Menu servit pour l'ensemble des convives de la table.

Served for all guests at the table.

シェフおまかせコースは皆様おそろいでのご注文をお願い申し上げます。

Le choix à la carte n'est possible qu'en supplément d'une formule menu.

The « A la carte » choice is only possible in addition to a course menu.

アラカルトのみのご注文はお断りさせて頂いております。

Prix taxe comprise plus une majoration de 10% pour le service / Un supplément de 500¥ sera ajouté pour les plats marqués de la fleur de lys
Prices are tax inclusive. 10% service charge extra / 500¥ additional is applicable for all dishes marked with a lily flower
表示価格は消費税込み、別途サービス料 10% ユリの印がついているお料理は、別途 500 円を加算させていただきます

Les Entrées 1500 ¥

Appetizers 前菜

Coquillages de printemps & artichaut, gelée à la coriandre ❀

Spring shellfish & artichoke, jelly coriander
春の貝とアーティチョーク コリアンダーのジュレ



Saucisson lyonnais pistaché maison, purée de cocos & roquette

Home made Lyon sausage served with white cocos beans purée & rucola
自家製リヨン風ソーセージ 白インゲン豆のピューレとルッコラ

Cannelloni d'escargots au chou printemps, parfums d'anis vert

Snails cannelloni with spring cabbage, green anis flavor
エスカルゴと春キャベツのカネロニ仕立て



Salade lyonnaise et son cake aux oreilles de cochon

Lyon style salad served with a cake of pig's ears
リヨン風サラダ

Asperges blanches tièdes, salade d'herbes, Jambon du Pays Basque ❀❀❀

French white asparagus, herbs salad, and Basque raw ham
フランス産のホワイトアスパラガス ハーブサラダとバスク産の生ハム

Warasa légèrement fumé, avocat et aubergines fondantes, riz soufflé

Slightly smoked Warasa, avocado and fondant eggplants, puffed rice
軽く燻製したワラサ アボカドと茄子のフォンダン 米のスフレ

Traditionnel Pâté-Croûte rustique aux morilles, garniture de saison ❀❀

Rustic traditional Pâté-Croûte with morels, seasonal garnish
伝統的なモリユ茸のパテクルート 季節の付け合わせ



Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »

Assorted delicatessen platter, Bouchon Lyonnais style
コショナイユ ブションリヨネ風

Prix taxe comprise plus une majoration de 10% pour le service / Un supplément de 500¥ sera ajouté pour les plats marqués de la fleur de lys
Prices are tax inclusive. 10% service charge extra / 500¥ additional is applicable for all dishes marked with a lily flower
表示価格は消費税込み、別途サービス料 10% ユリの印がついているお料理は、別途 500 円を加算させていただきます

Les Poissons 2500 ¥

Fishes 魚料理

St-Jacques poêlée & purée d'artichauts à l'huile de noisette ❀❀

Panfried scallops served with artichoke purée hazelnuts flavor

帆立貝のポワレ アーティチョークのピューレ ヘーゼルナッツオイル風味

Homard et ses conchigliettes cuisinées comme un risotto ❀❀❀❀

Lobster and conchigliettes cooked risotto style

オマール海老 コンキリエットのリゾット仕立て



Quenelles lyonnaises de la mère Mauricette, sauce Nantua

Quenelles of Lyon, Mauricette's mother style, Nantua sauce

リヨン風クネル モリセツウおばあさんスタイル ナンチュアソース

Poisson du moment

Fish of the season

季節の魚料理

Les Viandes 2500 ¥

Meats 肉料理

Parmentier de lapin confit à l'huile d'olive, façon Louis Paucod

Rabbit confit on mashed potato served with market fresh salad & herbs, Louis Paucod style

ルイ・ポコ風 ウサギのコンフィ ジャガイモのピューレ



Traditionnel tablier de sapeur ou Gras double à la lyonnaise

Traditional tablier de sapeur or Gras double, Lyon specialty

タブリエ・ド・サプール 又は グラドゥーブル リヨンの名物料理

Contre Filet de bœuf Wagyu, purée au sel fumé truffée & champignons ❀❀❀❀❀

Grilled sirloin of Wagyu beef served with smoked salt and truffle mashed potato & seasonal mushroom

国産牛サーロインのグリル 燻製塩のバターとトリュフのマッシュポテト 季節のキノコ

Fricassée de ris de veau printanière aux morilles ❀❀❀❀

Spring fricassee of sweetbread with morels mushroom

リドヴォーのフリカッセ 春野菜とモリユ茸



Tatin de Boudin Noir aux pommes

Home made blood pork sausage with apples, Tatin's tart style

ブーダン・ノワール りんごのタタン仕立て

Viande du moment

Meat of the season

季節の肉料理

Prix taxe comprise plus une majoration de 10% pour le service / Un supplément de 500¥ sera ajouté pour les plats marqués de la fleur de lys
Prices are tax inclusive. 10% service charge extra / 500¥ additional is applicable for all dishes marked with a lily flower
表示価格は消費税込み、別途サービス料 10% ユリの印がついているお料理は、別途 500 円を加算させていただきます

Les Fromages 1500 ¥

Cheeses フロマージュ



Cervelle des canuts et sa baguette de campagne

Whipped fresh cheese with chives, garlic & parsley
セルヴェル・ド・カニユ(リヨン地方の白いチーズ)



Saint Marcellin ou Saint Félicien, selon arrivage ❖

Saint Marcellin cheese or Saint Felicien cheese (depend of market)
サン・マルスラン 又は サン・フェリシアン(入荷次第による)

Assiette de fromages du moment

Platter cheese of the moment
チーズ盛り合わせ

Beurre D'Isigny Doux ou Demi-sel 350 ¥

French Isigny Butter plain or salt
フランス イズィニー産の無塩 又は 有塩バター

Les Sucrieries 1000 ¥

Desserts デザート



Traditionnelle tarte aux pralines rose & son œuf à la neige

Traditionnal pink praline tart & snow egg style
リヨン名物のタルトプラリヌとウフアラネージュ

Soufflé chaud au chocolat Guanaja, glace noisette caramélisé & fleur de sel ❖

Hot Chocolate soufflé served with hazelnuts & salt flower icecream
温かいグアナラのチョコレートのスフレ キャラメリゼしたヘーゼルナッツのアイスクリーム

Blanc manger, fraises, gelée de fleurs de cerisiers, pousses de shiso

Almond Blanc manger, strawberries, jelly cherry blossoms, shiso sprouts
自家製ブランマンジェ 苺と桜風味のゼリー 赤シソのspraut



Baba au Rhum

The traditionnal Baba cake, rum flavor
ラム酒風味のババ

Vacherin fraises & vanille, citron, verveine

Vacherin strawberries & vanilla, lemon, lemon vervena
苺とバニラのヴァシュラン レモンとヴェルヴェーヌ

Salade d'agrumes au pastis & basilic, sorbet fromage blanc

Citrus salad, pastis & basil flavor, cheese sherbet
柑橘フルーツサラダ パスティス風味 フロマージュブランのソルベ

Prix taxe comprise plus une majoration de 10% pour le service / Un supplément de 500¥ sera ajouté pour les plats marqués de la fleur de lys
Prices are tax inclusive. 10% service charge extra / 500¥ additional is applicable for all dishes marked with a lily flower
表示価格は消費税込み、別途サービス料 10% ユリの印がついているお料理は、別途 500 円を加算させていただきます