



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のご注文をお願い申し上げます

Les Entrées 1500 ¥

Appetizers 前菜

Royale de moules Bouchot au safran & curcuma, tuiles à l'encre seiche 🌸

Moule Royale pudding, saffron & curcuma flavor, squid ink thin bread
ブルターニュ地方のムール貝のロワイヤルサフランとキュルキューマ風味



Cerveelas lyonnais pistaché, grillé, taboulé de boulgour

Grilled Homemade Lyon sausage served with boulgour taboule
 Grillしたピスタチオ入り自家製ソーセージと爽やかな麦のタブレ

Cassiolette d'escargots, petits croutons dorés

Snail's casserole, small toasted croutons
 エスカルゴのカソレット 小さなクルトン添え



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

Fricassée de cèpes, œuf parfait & jambon "Noir de Bigorre" 🌸🌸🌸

Fricassee of wild mushrooms (cèpes), perfect egg & raw ham "Noir de Bigorre"
 フランス産のセップ茸 半熟卵とビゴール産の生ハム添え

Gâteau de foie de volaille, champignons & crêtes de coq, coulis de tomate

Chicken liver cake, mushrooms & rooster crusts, tomato coulis
 鶏レバーのプチガトー仕立て、トマトのクーリ添え

Terrine de chevreuil, marcassin & foie gras, chutney de nashi 🌸🌸

Terrine of Venaison, wild boar and duck's foie gras, nashi chutney
 鹿と猪とフォアグラのテリーヌ 梨のチャツネ



Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »

Assorted delicatessen platter, Bouchon Lyonnais style
 コシヨナイユ 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, croustillant mangue & avocat, tomate confite & wasabina ❀❀❀❀

Lobster and crust mango & avocado, candied tomato & wasabina salad

オマール海老とアボカドとマンゴーのクルスティアン トマトコンフィとわさび菜



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, barbajans & tomate confite ❀❀❀❀❀

Grilled sirloin of Wagyu beef served with Provençal barbajuan & tomato confit

国産牛サーロインのグリル プロヴァンス風ベニエ とトマトのコンフィ

Pintade fermière et cigale de mer, asperges et morilles ❀❀❀❀

Fricassee of farm guinea fowl and sea cicada, asparagus and morels

ホロホロ鶏とうちわ海老のフリカッセ グリーンアスパラガスと編笠茸



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
セルベール・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 イジニー産の無塩 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

Mousse au chocolat, émulsion de poire William

Chocolate mousse served with William pear emulsion
ムース オ ショコラ 洋梨の冷たいカプチーノ仕立て

Sablé épicié aux myrtilles, Crème d'Ange, Sorbet Gin Tonic ✨

Spiced Blueberry Biscuit, Angel Cream, Sorbet Gin Tonic
ブルーベリーのサブレ スパイス風味 天使のクリーム ジントニックのシャーベット



Baba au Rhum

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

Bavarois Figue & Malibu Coco, Succès et coulis de fruits rouge

Fig & Malibu coconuts bavarois, success biscuit and redberry sauce
いちじくとマリブココナッツのババロア

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添え

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