



## 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

*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



*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

*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

*Émietté de crabe à la coriandre & Topinambours, Caviar Sturia Vintage* 🌸🌸

Jerusalem artichokes & crab with coriander, Caviar Sturia Vintage  
トピナಂಬールとズワイガニ パルマンティエ仕立て キャビア添え

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

Chicken liver cake, mushrooms & rooster crusts, tomato coulis  
鶏レバーのプティガトー仕立て, 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  
鳥取県産の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 ブシヨシリヨネ風

*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, 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

*Perdreau rouge et sa cuisse braisée, céleri & pomme verte* ❀❀❀❀

Roasted red partridge and braised leg, celery and green apple

山ウズラとモモ肉の赤ワイン煮込み 根セロリと青リンゴ



*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

*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  
ラム酒風味のパバ

*La pomme fruit au four, tuile au romarin, glace vanille*

Oven apple, rosemary biscuit, vanilla ice cream  
りんごのオーブン焼 ローズマリーのチュイル バニラアイスクリーム

*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