



Entrée + Plat

Appetizer + main dish

前菜 + メインディッシュをお選びください

3950 ¥

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

4950 ¥

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

6950 ¥

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

9950 ¥

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 1600 ¥

Appetizers 前菜

Champignons de saison, œuf parfait & jambon "Noir de Bigorre" ❀❀❀

Seasonal mushrooms, perfect egg & raw ham "Noir de Bigorre"
季節のキノコ 半熟卵とノワール・ド・ビゴールの生ハム



Original saucisson Lugdunum Burger, tomate fruit

Original Lyon sausage Lugdunum Style Burger served with fruit tomato
自家製リヨン風ソーセージ ルグドゥノム ブション リヨネ スタイル

Fricassée d'escargots & champignons, œuf à 66 degrés, façon meurette

Fricasse of snails & mushrooms, egg at 66 degrees, sauce meurette style
エスカルゴとキノコのフリカセ 66°Cの卵 赤ワインソース



Salade lyonnaise, bacon maison, cake aux oreilles de cochon

Lyon style salad served with a cake of pig's ears
リヨン風サラダ 自家製ベーコンとケーキサレ

Artichaut & Foie gras de canard, Hommage à la Mère Brazier ❀❀

Artichoke & Duck foie gras, Tribute to "Mother Brazier"
アーティチョークと鴨のフォワグラ ラ・メール・ブラジエへ敬意を込めて

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

Tartare de St Jacques, andouille maison, Caviar Sturia Vintage ❀❀❀❀

Scallop tartar with homemade andouille, Caviar Sturia Vintage
帆立貝のタルタル 自家製アンドウイユとキャビア



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

Les Poissons 2600 ¥

Fishes 魚料理

Kinme-dai à la vapeur, gelée de coques et coriandre, sauce citronnelle ◆◆

Steamed Kinme-dai, jelly coriander and cockles, lemongrass sauce

金目鯛のヴァプール アサリとコリアンダーのゼリー レモングラスのソース

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

Lobster and conchigliettes cooked risotto style

オマール海老 コンキリエッテのリゾット仕立て



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 2600 ¥

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

Entrecôte de bœuf, purée au sel fumé truffée & champignons ◆◆◆◆

Grilled rib steak of beef served with smoked salt and truffle mashed potato & seasonal mushroom

牛リブロースのグリル 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

Pigeon et foie gras de canard en croûte, topinambours & chanterelles ◆◆◆◆

Pigeon and duck foie gras in crust, Jerusalem artichokes & chanterelle mushrooms

鳩とフォワグラのパロタン仕立て 菊芋とトシヤントレル



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 1600 ¥

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 (depending on 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 1100 ¥

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

Figue pochée au jus de fruits rouge épicés, crème d'ange

Poached fig with spicy red fruit juice, angel creme
無花果のポシェ スパイス香る赤いフルーツのジュ 天使のクリーム

Panna cotta à la vanille, pomme verte, aneth, miel de citron au safran

Panna Cotta vanilla beans flavor, green apple, dill, lemon honey saffron
バニラビーンズ風味のパンナコッタ 青リンゴ レモンとサフランの蜂蜜



Baba au Rhum

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

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

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