



Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Appetizer + Main dish + Cheese or Dessert
前菜 + メインディッシュ + フロマージュ または デザート

5,500 ¥ (6,050 ¥)

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ルティー 5品

7,500 ¥ (8,250 ¥)

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

11,000 ¥ (12,100 ¥)

Accords Mets et Vins

Coupe de champagne + 2 verres de vin ou 4 verres de vin (7cl)

Champagne glass + 2 glasses of wine or 4 glasses of wine
グラスシャンパーニュ + グラスワイン2杯 または 4杯

4,000 ¥ (4,400 ¥) / 6,000 ¥ (6,600 ¥)

We ask everyone in your group order the same course.
コースは皆様おそろいのご注文をお願い致します。


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。

Les Entrées 1,800 ¥ (1,980 ¥)

Appetizer 前菜

Fricassée d'escargots et champignons, œuf à 66 degrés, façon meurette ❀
Snails & mushrooms fricassee, egg at 66 degrees, red wine sauce
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

 *Original saucisson Lugdunum Burger, tomato fruit*
Original Lyon sausage Lugdunum style burger served with fruit tomato
自家製リヨン風ソーセージのルグドゥノム バーガー スタイル

 *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

Terrine de pied de porc & foie gras de canard ❀❀
Terrine of pig's feet & duck foie gras
豚足と鴨のフォワグラのテリーヌ

Ravioles végétale de champignons, bulot & andouille fumée maison ❀
Mushroom vegetable raviolis, whelks & homemade smoked andouille
きのこのベジタブルラヴィオリ つぶ貝と軽く燻製したアンドウイユ

 *Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »*
Assorted delicatessen plate, Bouchon Lyonnais style
コシヨナイユ 自家製シャルキュトリーの盛り合わせ

Tartelette d'encornets croustillante, poireaux et pomme verte ❀
(+ Caviar Sturia ❀❀❀)
Crispy tart of squid, leeks & green apple
アオリイカのタルトレット・クルスティヤン ポロネギと青リンゴ

Les Plats 2,800 ¥ (3,080 ¥)

Main Dish メインディッシュ



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

Biscuit de brochet & homard bleu 5DO ❀❀❀❀❀

émulsion aux parfums de Timut

Pike fish biscuit & blue lobster 5DO, Timut-flavored emulsion
カワカマスのビスキュイ サンク・デー・オー社のオマールブルー
ティム胡椒風味のエマルジョン



Traditionnelle boudin noir aux pommes

Traditional homemade blood pork sausage with apples
伝統的なブーダン・ノワールとりんご

Chevreuil et ses condiments, garniture de saison ❀❀❀❀

Venaison & condiments, seasonal garnish
鹿のロティ 季節の付け合わせ

Plat du moment

Seasonal Dish
季節の料理

Les Fromages 1,300 ¥ (1,430 ¥)

Cheese フロマーージュ



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)

Assiette de fromages du moment ❀

Selected cheese platter
チーズ盛り合わせ



Saint-Marcellin ❀❀

Saint-Marcellin cheese
サン・マルスラン

Beurre Poitou-Charentes Doux ou Demi-sel 500 ¥ (550 ¥)

French butter from Poitou-Charentes Unsalted or Salted
ポワトゥー・シャラントの無塩 or 有塩バター

Les Sucreries 1,300 ¥ (1,430 ¥)

Dessert デザート



Traditionnelle tarte aux pralines rose & son œuf à la neige

Traditional 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

Profiteroles pistache, chocolat chaud à la Chartreuse jaune ❀

Pistachio profiteroles, Chartreuse jaune flavored hot chocolate
ピスタチオのプロフィットロール シャルトリューズ風味のショコラショール



Baba au Rhum

Traditional baba cake, rum flavor
ラム酒風味のババ

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

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

Vacherin "marrons - cassis - agrumes" ❀

Vacherin "chestnuts - blackcurrants - citrus"
ヴァシュラン “栗 カシス シトラス”

Pomme fruit au four, glace vanille & tuile au romarin

Oven baked apple, vanilla ice cream & rosemary tuile
りんごのオープン焼き バニラアイスクリームとローズマリーのチュイル

An additional sales tax and 10% service charge will be added. / 表示価格に消費税とサービス料 10%を加算させていただきます。

The price given in parentheses are tax included. / 括弧内は税込価格です。

700¥ additional is applicable for dishes marked with a lily flower. / ユリの印は別途700円を加算させていただきます。