



Menu du Déjeuner 3,300 ¥ (3,630 ¥)

Entrée + Plat + Dessert

Appetizer + Main Dish + Dessert
前菜 + メインディッシュ + デザート

This menu is not available on Saturday, Sunday & public holiday.
上記のメニューは土・日曜日、祝祭日を除きます。

Menu des Canuts 4,950 ¥ (5,445 ¥)

Entrée + Potage + Plat + Fromage (Cervelle des Canuts) + Dessert

Appetizer + Soup + Main Dish + Cheese (Lyon traditional cheese) + Dessert
前菜 + スープ + メインディッシュ + チーズ (セルヴェルド カニユ) + デザート

Menu Dégustation 7,500 ¥ (8,250 ¥)

Découvrez les suggestions du chef en 5 plats !

Discover the chef suggestions in 5 courses !
シェフのおまかせコース 5品


Both courses served for all guests at the table.
コースは皆様おそろいでのご注文をお願い致します。

Une boisson au choix : (Espresso, Café ou Thé)



Choice of drink : (Espresso, Coffee or Tea)
お飲み物をお選びください : (エスプレッソ、コーヒー または 紅茶)

Les Entrées

Appetizers 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

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



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



Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »

Assorted delicatessen platter, 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 croustillant poireaux, encornets et pomme verte 

(+ *Caviar Sturia*   )

Crispy tart of green leek, squids & green apple
ポロネギ、アオリイカ、青リンゴのタルト・クルスティアン



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

Spéciale suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais » 

Special Suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais »
当店の特別前菜

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¥を加算させていただきます。

Les Plats

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

w



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

Chevrecuil 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

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。

Les Sucrieries & Fromage

Desserts デザート & 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)



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

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



Baba au Rhum

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

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

Spécial Dessert du moment 🌸

Special Dessert of the season
本日の特別デザート

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

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

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¥を加算させていただきます。