



Menu du Déjeuner 3,600 ¥ (3,960 ¥)

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 5,400 ¥ (5,940 ¥)

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 7,900 ¥ (8,690 ¥)

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



Salade lyonnaise, bacon maison, cake aux oreilles de cochon

Lyon style salad served with homemade bacon & 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

Asperges blanches tièdes

salade d'herbes & jambon « Noir de Bigorre » ❀❀❀

French white asparagus, herbs salad & Noir de Bigorre cured ham

フランス産ホワイトアスパラガス ハーブサラダとノワール ド ビゴールの生ハム

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

Chicken liver cake, cockscomb & tomato coulis

鶏レバーのガトー仕立て 鶏冠のサラダとトマトのクーリ



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

Truite saumonée du Mont Fuji

chou-fleur, citron vert, caviar osciètre ❀❀❀

Salmon trout from Mt. Fuji, cauliflower, lime, osciëtra caviar

富士山サーモン カリフラワー ライム キャヴィア・オシエトラ



Saucisson lyonnais pistaché tiède

salade de choux de printemps, parfums de genévrier

Lyonnais sausage with pistachio, spring cabbage salad, juniper berry flavor

ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ 春キャベツのサラダ ねずの実の香り

Spéciale suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais » ❀❀

Special Suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais »

当店の特別前菜

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

Homard bleu et ses ravioles aux herbes

bouillon de légumes safrané ❀❀❀❀❀

Bleu lobster, herbs raviolis, saffron-flavored vegetable bouillon
オマールブルー ハーブのラヴィオリ サフラン風味のブイヨン ドレギューム



Traditionnel boudin noir aux pommes

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

Filet de pintade fermière, tartelette d'épinards au Katsuno-Tofu

crème de morilles et asperge verte ❀❀❀

Pintade chicken filet, spinach & Katsuno-Tofu tart, morels cream & green asparagus
ホロホロ鶏胸肉のロースト ほうれん草と“かつのとうふ”のタルトレット
モリユ茸のクリーム グリーンアスパラガス

Plat du moment

Seasonal dish
季節の料理

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

Vacherin exotique "passion - mangue - coco - coriandre"

Vacherin exotic "passion fruit - mango - coconut - coriander"
ヴァシュラン・エキゾチック "パッションフルーツ マンゴー ココナッツ コリアンダー"

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