



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

6,500 円 (7,150 円)

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

8,500 円 (9,350 円)

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

12,500 円 (13,750 円)

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

5,000 円 (5,500 円) / 7,000 円 (7,700 円)

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 2,100 ¥ (2,310 ¥)

Appetizer 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 豚耳のケーキサレ

Traditionnel Pâté-Croûte de cochon de la région d'Iwate ❀

Iwate prefecture sasuke-pork's Pâté-Croûte traditional
岩手産”佐助豚”の伝統的なパテクルート



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

Traite saumonée du Mont Fuji mi-cuite ❀

panais, raifort & persil sauvage

Half-cooked salmon trout from Mt. Fuji, parsnip, horseradish & wild parsley
富士山サーモンのミキューイ パースニップ 西洋わさび セリ

Crème brûlée de foie gras de canard, émulsion de champignons ❀

Duck foie gras crème brûlée, mushrooms emulsion
鴨のフォワグラのクレームブリュレ きこのエマルジョン



Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »

Assorted delicatessen plate, Bouchon Lyonnais style
コショナイユ 自家製シャルキュトリーの盛り合わせ

Fricassée d'escargots et œuf poché, façon meurette ❀

Snails fricassée and poached egg, red wine sauce
エスカルゴのフリカッセとポーチドエッグ 赤ワインソース

Les Plats 3,200 ¥ (3,520 ¥)

Main Dish メインディッシュ



Quenelles lyonnaises de la mère Mauricette, sauce Nantua

Quenelles of Lyon, mother Mauricette 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

Pot au feu de Tairagai, saveurs agrumes & citronnelle ❀❀

Pen shell pot au feu, citrus & lemongrass flavor
タイラギのポトフ仕立て 柑橘とレモングラスの香り



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

Plat du moment

Seasonal Dish
季節の料理

*Longe de veau, gnocchis de petits pois
petits légumes, crème de morilles* ❀❀❀❀

Veal loin, green peas gnocchis & seasonal vegetables, morel mushroom cream
仔牛ロース グリーンピースのニョッキと季節の野菜 モリユ茸のクリーム



Follow us !

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 Fromages 1,600 ¥ (1,760 ¥)

Cheese 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)

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

Les Sucreries 1,600 ¥ (1,760 ¥)

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

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



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 フロマージュブランのソルベ

Vacherin "Fraises · Matcha · Fleurs de cerisiers · Citron vert" ❀

Vacherin "Strawberries · Matcha · Cherry Blossoms · Lime"
ヴァシュラン “いちご 抹茶 桜 ライム”

Blanc manger au lait de soja de Katsuno-Tofu

Agrumes de Wakayama, opaline de poivre de cannelle

"Katsuno-Tofu" soy milk blanc manger, citrus from Wakayama, cinnamon pepper opaline
かつのとうふの豆乳のブランマンジェ
和歌山県産の柑橘 シナモンペッパーのオパリーヌ