



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 ¥ (7,150 ¥)

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 ¥ (9,350 ¥)

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 ¥ (13,750 ¥)

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 ¥ (5,500 ¥) / 7,000 ¥ (7,700 ¥)

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



Original saucisson Lugdunum Burger, tomato fruit

Homemade Lyonnais 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

Kampachi mariné

salade d'haricots verts et pommes de terre à la tapenade 🌸

Marinated kampachi, green beans & potatoes salad with tapenade
カンパチのマリネ タブナード風味のインゲンとジャガイモのサラダ

Salade de quinoa et brocolis, Hokki-gai, siphon de coquillage,

caviar osciètre 🌸🌸

Quinoa & broccoli salad, Hokki-gai, shellfish siphon, oscietra caviar
キノアとブロッコリーのサラダ ホッキ貝 貝のシフォン キャヴィア・オシエトラ



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の盛り合わせ

Emincé d'encornets et navet cuit au naturel

poutarge et éclats d'oreilles de cochon 🌸

Sliced squid and natural cooked turnip, bottarga & crispy pigs ear
アオリイカのサラダ仕立て 焼きカブ カラスミ 豚耳のクリスピー

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円を加算させていただきます。

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

Kinmé-dai, déclinaison de fenouil, sauce gingembre 🌸🌸

Kinmé-dai, fennel declinaison, ginger-flavored sauce
金目鯛 ウイキョウのデクリネゾン 生姜風味のソース



Gras Double à notre façon, saveurs d'été

Our style gras double, summer flavor
夏のグラドゥーブル・ア ノートル ファソン

Plat du moment

Seasonal Dish
季節の料理

Chevreuil de Tottori 🌸🌸🌸

râgout en berlingots végétale & fromage de chèvre frais

Venaison from Tottori, vegetable berlingots ragout with fresh goat cheese
鳥取県産の夏鹿 ラグーのベルランゴ仕立てと山羊のフレッシュチーズ



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

L'incontournable traditionnelle pêche Melba 🌸

Traditional peach Melba
伝統的なピーチメルバ



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 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”

Glace au lait de soja de Katsuno-Tofu

pignons de pin et saveur d'agrumes, bostock minute

"Katsuno-Tofu" soy milk ice cream, pine nuts and citrus flavor, fresh Bostock brioche
かつのとうふの豆乳のアイスクリーム 松の実 柑橘の香り 焼き立てのボストック

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。