



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 & 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, macédoine de légumes à l'estragon

Homemade Lyonnais pistachio sausage, tarragon-flavored vegetable macédoine
ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ エストラゴン風味の野菜のマセドワーヌ

Maquereau bleu mariné, salade de pomme de terre, huile de chorizo 🌸

Marinated bleu mackerel, potato salad, chorizo oil
ゴマサバのマリネ ジャガイモのサラダ チョリソーオイル

Foie gras de canard poêlé

jus aigre-doux aux framboises & rhubarbe confite 🌸🌸

Pan seared duck foie gras, sweet & sour sauce with raspberries, rhubarb confit
鴨のフォワグラのポワレ ラズベリーのエーグル・ドゥーソース ルバーブのコンフィ



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の盛り合わせ

Cassiolette d'escargots, petits croûtons dorés 🌸

Snails casserole, small toasted croutons
エスカルゴのカソレット 小さなクルトン添え

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 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 モリセツトウおばあさんスタイル ナンチュアソース

Sawara cuisson nacrée

émulsion de gingembre, légumes d'été 🌸🌸🌸

Pearlescent sawara, ginger-flavored emulsion, seasonal vegetables
サワラ”キュイツソン ナクレ” 生姜風味のエマルジョン 夏の彩り



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

Agneau de lait des Pyrénées Axuria condimenté

piquillo farci & ail confit 🌸🌸🌸🌸

Axuria Pyrenees milk-fed lamb with condiment, stuffed piquillo pepper & garlic confit
アクシュリアのピレネー産乳飲み仔羊 ピキーリョ・ファルシ ニンニクのコンフィ



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

Mousse au chocolat tiède

glace aux deux « vanilles » Ouganda & Tahiti 🌸

Warm chocolate mousse, double vanilla ice cream Ouganda & Tahiti
温かいムース オ ショコラ ウガンダとタヒチのバニラアイスクリーム



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”

Le riz au lait "Koshihikari", rhubarbe d'Hokkaido

"Koshihikari" riz au lait, rhubarb from Hokkaido
コシヒカリのリオレ 北海道産ルバーブ

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。