



## 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

5,900 ¥ (6,490 ¥)

## 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リティー 5品

7,900 ¥ (8,690 ¥)

## 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

11,500 ¥ (12,650 ¥)

## 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 1,900 ¥ (2,090 ¥)

## 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 自家製ベーコンとケーキサレ

*Ballotine de foie gras de canard, chutney de pommes et pain d'épices* ❀❀

Duck foie gras ballotine, apple chutney & gingerbread  
鴨のフォワグラのバロティーヌ 林檎のチャツネとパンデピス



*Saucisson lyonnais pistaché et son poireau vinaigrette*

Lyonnais sausage with pistachio and leek vinaigrette  
ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ ポワロー葱のヴィネグレット

*Parmentier de tourteau et taro,*

*pousse de céleri blanche, huile de citronnelle* ❀

Parmentier-style tourteau crab & taro, white celery sprout, lemongrass oil  
蟹と里芋のパルマンティエ仕立て ホワイトセロリ レモングラスのオイル

*Royale de moules de Bouchot au safran & curcuma*

*tuiles à l'encre seiche* ❀

Bouchot mussels royale, saffron & curcuma flavor, squid ink tuiles  
ムールド ブショーのロワイヤル サフランとキュルキュマの香り イカ墨のチュイル



*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ーの盛り合わせ

*Suggestions du moment* ❀

Seasonal appetizer  
季節の特別前菜

# Les Plats 2,900 ¥ (3,190 ¥)

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

*Homard bleu, racines de lotus, navet fondant,*

*émulsion verveine* ❀❀❀❀❀

Bleu lobster, lotus roots, fondant turnip, lemon verberna emulsion  
オマールブルー 蓮根 カブ レモンバーベナのエマルジョン



*Boudin blanc maison, marrons et champignons*

Homemade white pudding sausage, chestnuts & mushrooms  
自家製のブーダンブラン 栗ときのこ

*Plat du moment*

Seasonal Dish  
季節の料理

*Chevreuril de Tottori, fricassée de girolles & gnocchis de butternuts*

*sauce poivrade* ❀❀❀

Venaison from Tottori, fricassee of girolle mushrooms & butternut squash gnocchis,  
poivrade sauce  
鳥取県産ニホンジカ ジロール茸とバターナッツかぼちゃのニョッキ ポワヴラードソース



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¥を加算させていただきます。

# Les Fromages 1,400 ¥ (1,540 ¥)

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

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

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

# Les Sucreries 1,400 ¥ (1,540 ¥)

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 « Grand Cru Araguani », glace pistache* ❀

“Araguani Grand cru” warm chocolate mousse, pistachio icecream  
アラグアニの温かいムース オ ショコラ ピスタチオのアイスクリーム



*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 パステイス風味 フロマージュブランのソルベ

*Vacherin d'automne, chocolat, café, kaki, citron vert, poivre de cannelle*

Autumn vacherin, chocolate, coffee, kaki, lime, cinnamon pepper  
秋のヴァシュラン チョコレート コーヒー 柿 ライム シナモンペッパー

*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

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。