



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

Truite 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 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 キのこのエマルジョン



Assiette de cochonnaillle « 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

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

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

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



Boudin blanc maison, marrons et céleri

Homemade white pudding sausage, chestnuts et celery
自家製ブーダンブラン 栗とセロリ

Plat du moment

Seasonal Dish
季節の料理

Chevreuril de Tottori, sauce poivrade aux groseilles ❀❀❀

Venaison from Tottori, poivrade sauce with red currants
鳥取県産のニホンジカ 赤すぐりの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

Comme une poire Belle-Hélène

Like a Belle-Hélène pear
洋梨のベルエレーヌのように



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 de saison

"Potiron · Pomme · Courge beurre · Gianduja · Citron vert"

Seasonal Vacherin "Pumpkin · Apple · Butternut · Gianduja · Lime"
季節のヴァシュラン “かぼちゃ 林檎 バターナッツ ジャンドゥージャ ライム”

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 焼き立てのポストック

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¥を加算させていただきます。