



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ルティー 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

Kampachi mariné, méli-mélo de petits légumes & sudachi, gelée de ponzu 🌸

Marinated kampachi, medley of small vegetables & sudachi, ponzu jelly
カンパチのマリネ 野菜メリメロ仕立て スダチとポン酢のジュレ



Saucisson lyonnais pistaché grillé

salade de haricots vert & pomme de terre à l'estragon

Grilled Lyonnais sausage with pistachio, green bean salad & tarragon-flavored potatoes
グリルしたピスタチオ入りリヨン風ソーセージ インゲンとエストラゴン風味のジャガイモ

Couronne de choux aux escargots à l'ail & persil, tomate fondue

Snails choux pastry crown with garlic & parsley, tomato fondue
エスカルゴのクーロンヌ・シュー ニンニク パセリ トマトフォンデュ

Truite saumonée du Mont Fuji

chou-fleur, citron vert, caviar osciètre 🌸🌸🌸

Salmon trout from Mt. Fuji, cauliflower, lime, oscietra caviar
富士山サーモン カリフラワー ライム キャヴィア・オシエトラ



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

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 et ses ravioles aux herbes

bouillon de légumes safrané ♣♣♣♣♣

Bleu lobster, herbs raviolis, saffron-flavored vegetable bouillon
オマールブルー ハーブのラヴィオリ サフラン風味のブイヨン ドレギューム



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

Filet de pintade fermière, tartelette d'épinards au Katsuno-Tofu

crème de morilles et asperge verte ♣♣♣

Guinea fowl filet, spinach & Katsuno-Tofu tart, morels cream & green asparagus
ホロホロ鶏胸肉のロースト ほうれん草と“かつのとうふ”のタルトレット
モリユ茸のクリーム グリーンアスパラガス



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 1,400 ¥ (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 exotique “passion - mangue - coco - coriandre”

Vacherin exotique “ 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”

Clafoutis aux cerises et verveine, crème glacée à la lie de saké

Cherries & lemon verbena clafoutis, sake-kasu ice cream
さくらんぼとヴェルヴェーヌのクラフティ 酒粕のクレームグラッセ

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。