



## 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



*Saucisson lyonnais pistaché en brioche*

*purée de truffe mélanosporum* ❀

Lyonnais sausage with pistachio in brioche, black truffled puree  
ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ・ブリオッシュ 黒トリュフのピューレ

*Kampachi mariné, salade printanière à la tapenade* ❀

Marinated kampachi, spring vegetable salad with tapenade  
カンパチのマリネ タブナード風味の春のサラダ

*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ーの盛り合わせ

*Asperges blanches, gaspacho blanc, jaune d'oeuf confit* ❀❀

White asparagus, white gazpacho, yolk confit  
ホワイトアスパラガス 白いガスパチョ 卵黄のコンフィ

# 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

*Sawara, risotto au sansho*

*pousse de bambou, coulis de chrysanthème* 🌸🌸

Sawara, sansho risotto, bamboo shoots, chrysanthemum coulis  
サワラ 山椒風味のリゾット タケノコ 春菊のクーリ



*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

*Selle d'agneau rôtie, gnocchi de petits pois*

*coulis de piquillos au piment fumé* 🌸🌸🌸

Roasted saddle of lamb, peas gnocchi, piquillos coulis smoked paprika flavor  
仔羊鞍下肉のロースト グリーンピースのニョッキ  
燻製パプリカ風味のピキーリオのクーリ



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

### *Clafoutis à la rhubarbe, glace noix de coco, zestes de citron vert*

Rhubarb clafoutis, coconuts ice cream, lime zest  
ルバーブのクラフティ ココナッツのアイスクリーム ライムゼスト



### *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 焼き立てのポストック