



## 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リティー 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イ 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 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

### *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

# 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* ❀❀❀

Venison 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

*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



*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 "Fraises · Matcha · Fleurs de cerisiers · Citron vert"* ❀

Vacherin "Strawberries · Matcha · Cherry Blossoms · Lime"  
ヴァシュラン “いちご 抹茶 桜 ライム”

*Blanc manger au lait de soja de Katsuno-Tofu*

*Agrumes de Wakayama, opaline de poivre de cannelle*

"Katsuno-Tofu" soy milk blanc manger, citrus from Wakayama, cinnamon pepper opaline  
かつのとうふの豆乳のブランマンジェ  
和歌山県産の柑橘 シナモンペッパーのオパリーヌ