



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 ¥ (13,250 ¥)

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

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 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

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

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

コショナイユ 自家製シャルキュトリの盛り合わせ

Suggestions du moment ❀

Seasonal appetizer

季節の特別前菜

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

Queue de homard, fleur de colza

tartare de Satsuma Aka Ebi, bouillon de homard 🌸🌸🌸🌸🌸

Lobster tail, canola flower, Satuma-Aka-Ebi tartar, lobster bouillon
オマール海老 菜の花 薩摩赤エビのタルタル ブイヨン ドオマール



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

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ョのクーリ



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

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 1,600 ¥ (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

Tartelette croustillante au chocolat 70%, nuage lactée hommage à Vincent G

70% chocolate crispy tartelette, milky cloud, homage to Vincent G
70%チョコレートのクリスピータルトレット ミルクの泡 ヴァンサン・ゲルレへのオマージュ



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 "Fraises - Matcha - Fleurs de cerisiers - Baies rouges" 🌸

Vacherin "Strawberries - Matcha - Cherry Blossoms - Lime - Red berries"
ヴァシュラン “イチゴ 抹茶 桜 ライム レッドベリー”

Glace au lait de soja de "Katsuno-Tofu", pain perdu et huile d'orange 🌸

"Katsuno-tofu" soy milk ice cream, french toast and orange-flavored oil
“かつのとうふ”の豆乳のアイスクリーム パンペルデュ オレンジのオイル

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。