



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 de Miyagi 🌸

Miyagi prefecture sasuke-pork's Pâté Croûte traditional
宮城県産”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 cochonnaïlle « 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

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

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

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



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

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 パスティス風味 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 - Red berries"
ヴァシュラン "イチゴ 抹茶 桜 レッドベリー"

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 焼き立てのボストック

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円を加算させていただきます。