

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で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, bâcon maison, cake aux oreilles de cochon

Lyon style salad served with homemade bacon & cake of pig's ears

リヨン風サラダ　自家製ベーコン　豚耳のケークサレ

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, haricots cocos, sabayon vin jaune

Homemade Lyonnais pistachio sausage, coco beans, vin jaune sabayon

ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ　白インゲン豆　黄ワインのサバイヨン

Moules de Bouchot, gnocchis de courge butternut
crème safranée et chorizo

Bouchot mussels, butternut squash gnocchis, safran cream & chorizo

ムール ド ブショー　バターナッツカボチャのニョッキ　サフラン風味のクリームとチョリソー

Royale de foie gras de canard, émulsion de champignons

Duck foie gras royale, mushrooms emulsion

鴨のフォワグラのロワイヤル　き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 de champignons, oeuf parfait, jambon Noir de Bigorre

Mushrooms fricassee, perfect egg, Noir de Bigorre ham

季節のキノコのフリカッセ　半熟卵　ノワール ド ビゴールの生ハム

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　モリセットゥおばあさんスタイル　ナンチュアソース

Le classique barbue, façon Dugléré ⚜⚜⚜

Classic flounder Dugléré style
平目のデュグレレ風

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

Chevreuil de Tottori, sauce poivrade aux groseilles ⚜⚜⚜

Venison from Tottori, poivrade sauce with red currents
鳥取県産ニホンジカ　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・カニュ（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

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

Mousse au chocolat tiède

glace aux deux « vanilles » Ouganda & Tahiti ⚜

Warm chocolate mousse, double vanilla ice cream Ouganda & Tahiti
温かいムース オ ショコラ　ウガンダとタヒチのバニラアイスクリーム

Baba au Rhum

Traditional baba cake, rum flavor
ラム酒風味のババ

Délice aux marrons, poire, anis, citron vert

Chestnuts delice, pear, anise, lime
栗のデリス　洋梨　アニス　ライム

Profiteroles glace au lait de soja de Katsuno-Tofu

sauce chocolat blond « Valrhona Dulcey » au kinako

"Katsuno-Tofu" soy milk ice cream profiteroles
Valrhona Dulcey blonde chocolate sauce with kinako powder
かつのとうふの豆乳アイスクリームのプロフィトロール
ブロンドチョコレート "ヴァローナ・ドゥルセ" ときな粉のソース

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。