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, macédoine de légumes à l'estragon
Homemade Lyonnais pistachio sausage, tarragon-flavored vegetable macédoine
ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ　エストラゴン風味の野菜のマセドワーヌ

Maquereau bleu mariné, salade de pomme de terre, huile de chorizo
Marinated bleu mackerel, potato salad, chorizo oil
ゴマサバのマリネ　ジャガイモのサラダ　チョリソーオイル

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

Cassolette d'escargots, petits croutons dorés
Snails casserole, small toasted croutons
エスカルゴのカソレット　小さなクルトン添え

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

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

Baba au Rhum

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

Coupe de raisins Nagano Purple
gelée de vin rouge aux épices, espuma Gorgonzola Dolce

Coupe of Nagano Purple grapes, red wine & spices jelly, Grgonzola Dolce espuma
ナガノパープルのクープ　赤ワインのジュレ　ゴルゴンゾーラドルチェのエスプーマ

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。