



Menu du Déjeuner 3,900 ¥ (4,290 ¥)

Entrée + Plat + Dessert

Appetizer + Main Dish + Dessert
前菜 + メインディッシュ + デザート

This menu is not available on Saturday, Sunday & public holiday.
上記のメニューは土・日曜日、祝祭日を除きます。

Menu des Canuts 5,900 ¥ (6,490 ¥)

Entrée + Potage + Plat + Fromage (Cervelle des Canuts) + Dessert

Appetizer + Soup + Main Dish + Cheese (Lyon traditional cheese) + Dessert
前菜 + スープ + メインディッシュ + チーズ (セルヴェル ド カニユ) + デザート

Menu Dégustation 8,500 ¥ (9,350 ¥)

Découvrez les suggestions du chef en 5 plats !

Discover the chef suggestions in 5 courses !
シェフのおまかせコース 5品

Both courses served for all guests at the table.
コースは皆様おそろいでのご注文をお願い致します。

Une boisson au choix : (Espresso, Café ou Thé)

Choice of drink : (Espresso, Coffee or Tea)
お飲み物をお選びください : (エスプレッソ、コーヒー または 紅茶)

Les Entrées

Appetizers 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

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



Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »

Assorted delicatessen platter, 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

Foie gras de canard poêlé

jus aigre-doux aux framboises & rhubarbe confite 🌸🌸

Pan seared duck foie gras, sweet & sour sauce with raspberries, rhubarb confit

鴨のフォワグラのポワレ ラズベリーのエーグル・ドゥーソース ルバーブのコンフィ



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

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

Les Plats

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 cuisson nacrée

émulsion de gingembre, légumes d'été 🌸🌸🌸

Pearlescent sawara, ginger-flavored emulsion, seasonal vegetables
サワラ”キュイツソン ナクレ” 生姜風味のエマルジョン 夏の彩り



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

Agneau de lait des Pyrénées Axuria condimenté

piquillo farci & ail confit 🌸🌸🌸🌸

Axuria Pyrenees milk-fed lamb with condiment, stuffed piquillo pepper & garlic confit
アクシュリアのピレネー産乳飲み仔羊 ピキーリョ・ファルシ ニンニクのコンフィ



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 Sucreries & Fromage

Desserts デザート & Cheeses 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)



Traditionnelle tarte aux pralines rose & son œuf à la neige

Traditionnal 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, 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



Baba au Rhum

The traditionnal Baba cake, rum flavor
ラム酒風味のパバ

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

Spécial Dessert du moment 🌸

Special Dessert of the season
本日の特別デザート

Beurre Poitou-Charentes Doux ou Demi-sel 500 ¥ (550 ¥)

French Butter from Poitou-Charentes Unsalted or Salted
フランス ポワトゥー・シャラントの無塩 or 有塩バター

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。