



Menu du Déjeuner 3,600 ¥ (3,960 ¥)

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 5,400 ¥ (5,940 ¥)

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 7,900 ¥ (8,690 ¥)

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

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

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



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

Saint Jacques marinées, andouille maison,

céleri-rave à la truffe mélanosporum ❀

Marinated scallop, homemade andouille, truffled celeriac

ホタテ貝のマリネ 自家製アンドウイユ 黒トリュフ風味の根セロリ



Saucisson lyonnais pistaché et son poireau vinaigrette

Lyonnais sausage with pistachio and leek vinaigrette

ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ ポワロー葱のヴァネグレット

Spéciale suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais » ❀

Special Suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais »

当店の特別前菜

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

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 プイヨンドオマール



Boudin blanc maison, marrons et champignons

Homemade white pudding sausage, chestnuts & mushrooms
自家製のブーダンブラン 栗ときのこ

Plat du moment

Seasonal Dish
季節の料理

Poulette de Bresse Mieral, sabayon au vin jaune ♣♣♣

Mieral Bresse chicken, vin jaune sabayon
ミエラルのブレス鶏 黄ワインのサバイヨン



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 Sucrieries & 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
ラム酒風味のババ

Vacherin "marrons - cassis - chocolat lait - noix - citron vert"

Vacherin "chestnuts - blackcurrants - milk chocolate - walnuts - lime"
ヴァシュラン “栗 カシス ミルクチョコレート くるみ ライム”

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