



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

Sanma confit, daikon et feuilles de chrysanthème, jus d'arêtes 🌸

Sanma confit, daikon and chrysanthemum leaves, fish born sauce

秋刀魚のコンフィ 大根と春菊 秋刀魚のジュ



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

Crème brûlée de foie gras de canard, émulsion de champignons 🌸

Duck foie gras crème brûlée, mushrooms emulsion

鴨のフォワグラのクレームブリュレ キのこのエマルジョン



Original saucisson Lugdunum Burger, tomate fruit

Homemade Lyonnais sausage Lugdunum style burger, fruit tomato

自家製リヨン風ソーセージのルグドゥノム バーガー スタイル

Emincé d'encornets et navet cuit au naturel

poutarge et éclats d'oreilles de cochon 🌸

Sliced squid and natural cooked turnip, bottarga & crispy pigs ear

アオリイカのサラダ仕立て 焼きカブ カラスミ 豚耳のクリスピー

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 モリセツトウおばあさんスタイル ナンチュアソース

Pot au feu de Tairagaai, saveurs agrumes & citronnelle ❀❀

Pen shell pot au feu, citrus & lemongrass flavor
タイラギのポトフ仕立て 柑橘とレモングラスの香り



Boudin blanc maison, marrons et céleri

Homemade white pudding sausage, chestnuts and celery
自家製ブーダンブラン 栗とセロリ

Plat du moment

Seasonal Dish
季節の料理

Chevreuril de Tottori, sauce poivrade aux groseilles ❀❀❀

Venaison from Tottori, poivrade sauce with red currents
鳥取県産のニホンジカ 赤ず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 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
ラム酒風味のババ

Vacherin de saison

"Potiron · Pomme · Courge beurre · Gianduja · Citron vert"

Seasonal Vacherin "Pumpkin · Apple · Butternut · Gianduja · Lime"
季節のヴァシュラン “かぼちゃ 林檎 バターナッツ ジャンドゥージャ 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

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。