



## 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

鴨のフォワグラのパロティーヌ 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 ポワロー葱のヴィネグレット

*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

*Homard bleu, racines de lotus, navet fondant,*

*émulsion verveine* ❀❀❀❀❀

Bleu lobster, lotus roots, fondant turnip, lemon verbena emulsion  
オマールブルー 蓮根 カブ レモンバーベナのエマルジョン



*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