



## 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 自家製ベーコンとケーキサレ

*Kampachi mariné, méli-mélo de petits légumes & sudachi,  
gelée de ponzu* ❀

Marinated kampachi, medley of small vegetables & sudachi, ponzu jelly

カンパチのマリネ 野菜とスダチのメリメロ仕立て ポン酢のジュレ

*Couronne de choux aux escargots à l'ail & persil, tomate fondue*

Snails choux pastry crown with garlic & parsley, tomato fondue

エスカルゴのクーロンヌ・シュー ニンニク パセリ トマトフォンデュ



*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

*Truite saumonée du Mont Fuji*

*chou-fleur, citron vert, caviar osciètre* ❀❀❀

Salmon trout from Mt. Fuji, cauliflower, lime, oscietra caviar

富士山サーモン カリフラワー ライム キャヴィア・オシエトラ



*Saucisson lyonnais pistaché tiède*

*salade de choux de printemps, parfums de genévrier*

Lyonnais sausage with pistachio, spring cabbage salad, juniper berry flavor

ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ 春キャベツのサラダ ねずの実の香り

*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, Mauricette's mother 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 et ses ravioles aux herbes*

*bouillon de légumes safrané* ❀❀❀❀❀

Bleu lobster, herbs raviolis, saffron-flavored vegetable bouillon  
オマールブルー ハーブのラヴィオリ サフラン風味のブイヨン ドレギューム



*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

*Filet de pintade fermière, tartelette d'épinards au Katsuno-Tofu*

*crème de morilles et asperge verte* ❀❀❀

Pintade chicken filet, spinach & Katsuno-Tofu tart, morels cream & green asparagus  
ホロホロ鶏胸肉のロースト ほうれん草と“かつのとうふ”のタルトレット  
モリユ茸のクリーム グリーンアスパラガス

*Plat du moment*

Seasonal dish  
季節の料理

# 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 exotique "passion - mangue - coco - coriandre"*

Vacherin exotic "passion fruit - mango - coconut - coriander"  
ヴァシュラン・エキゾチック “パッションフルーツ マンゴー ココナッツ コリアンダー”

*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