



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 野菜のメリメロ仕立て スダチとポン酢のジュレ

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 grillé

salade de haricots vert & pomme de terre à l'estragon

Grilled Lyonnais sausage with pistachio, green bean salad & tarragon-flavored potatoes

グリルしたピスタチオ入りリヨン風ソーセージ インゲンとエストラゴン風味のジャガイモ

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 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

Plat du moment

Seasonal Dish
季節の料理

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

crème de morilles et asperge verte ❀❀❀

Guinea fowl 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
モリーユ茸のクリーム グリーンアスパラガス



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 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