



*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

*Truite saumonée du Mont Fuji mi-cuite* ❀

*panais, raifort & persil sauvage*

Half-cooked salmon trout from Mt.Fuji, parsnip, horseradish & wild parsley

富士山サーモンのミキュイ パースニップ 西洋わさび セリ



*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

*Galantine de volaille fermière aux champignons & foie gras de canard* ❀

Farmer chicken galantine with mushrooms & duck foie gras

地鶏のガランティーヌ キノコと鴨のフォワグラ



*Saucisson lyonnais pistaché, macédoine de légumes à l'estragon*

Homemade Lyonnais pistachio sausage, tarragon-flavored vegetable macédoine

ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ エストラゴン風味の野菜のマセドワーヌ

*Asperges blanches, gaspacho blanc, jaune d'œuf confit* ❀❀

White asparagus, white gaspacho, yolk confit

ホワイトアスパラガス 白いガスパチョ 卵黄のコンフィ

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¥を加算させていただきます。

# 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

*Kinmé-dai, riz jasmin & pousse de bambous*

*sauce aux parfums d'agrumes et citronnelle* ❀❀❀

Kinmé-dai, jasmine rice & bamboo shoot, citrus & lemongrass flavor sauce  
金目鯛 ジャスミンライスと筍 柑橘とレモングラス風味のソース



*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

*Longe de veau, gnocchis de petits pois*

*petits légumes, crème de morilles* ❀❀❀❀

Veal loin, green peas gnocchis & seasonal vegetables, morel mushroom cream  
仔牛ロース グリーンピースのニョッキと季節の野菜 モリーユ茸のクリーム



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  
ラム酒風味のパバ

*Mousse au chocolat tiède*

*glace aux deux « vanilles » Ouganda & Tahiti* ❀

Warm chocolate mousse, double vanilla ice cream Ouganda & Tahiti  
温かいムース オ ショコラ ウガンダとタヒチのバニラアイスクリーム

*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。