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 カニュ) + 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。

Accords Mets et Vins

Coupe de champagne + 2 verres de vin ou 4 verres de vin (7cl)

Champagne glass + 2 glasses of wine or 4 glasses of wine
グラスシャンパーニュ + グラスワイン2杯 または 4杯

5,000 ¥ (5,500 ¥) / 7,000 ¥ (7,700 ¥)

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, bâcon 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　豚耳のケークサレ

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

Maquereau bleu mariné, salade de pomme de terre, huile de chorizo

Marinated bleu mackerel, potato salad, chorizo oil

ゴマサバのマリネ　ジャガイモのサラダ　チョリソーオイル

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

Royale de foie gras de canard, émulsion de champignons

Duck foie gras royale, mushrooms emulsion

鴨のフォワグラのロワイヤル　きのこのエマルジョン

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

Cassolette d'escargots, petits croutons dorés

Snails casserole, small toasted croutons

エスカルゴのカソレット　小さなクルトン添え

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 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　モリセットゥおばあさんスタイル　ナンチュアソース

Le classique barbue, façon Dugléré ⚜⚜⚜

Classic flounder Dugléré style
平目のデュグレレ風

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

Chevreuil de Tottori, sauce poivrade aux groseilles ⚜⚜⚜

Venison from Tottori, poivrade sauce with red currents
鳥取県産ニホンジカ　赤す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・カニュ（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

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。