



Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Appetizer + Main dish + Cheese or Dessert
前菜 + メインディッシュ + フロマージュ または デザート

Plat + Fromage + Dessert

Main dish + Cheese + Dessert
メインディッシュ + フロマージュ + デザート

4,950 ¥ (5,445 ¥)

Spécialités Lyonnaises

Découvrez nos spécialités lyonnaises en 5 plats

Discover our Lyon specialties from Lyon in 5 dishes
当店のリヨン料理のスペシャリティー 5品

6,950 ¥ (7,645 ¥)

Menu Dégustation & Accords Mets et Vins

Découvrez les suggestions du chef en 5 plats

Discover the chef suggestions in 5 courses !
シェフのお任せコース 5品

9,950 ¥ (10,945 ¥)

5 plats + coupe de champagne + 2 verres de vin (7cl)

5 courses + champagne glass + 2 glasses of wine
5品 + グラスシャンパーニュ + グラスワイン2杯

13,950 ¥ (15,345 ¥)

5 plats + coupe de champagne + 4 verres de vin (7cl)

5 courses + champagne glass + 4 glasses of wine
5品 + グラスシャンパーニュ + グラスワイン4杯

15,950 ¥ (17,545 ¥)

We ask everyone in your group order the same course.

コースは皆様おそろいのご注文をお願い致します。

The « A la carte » choice is only possible in addition to a course menu.

アラカルトのみのご注文はお断りさせて頂いております。

Les Entrées 1,600 ¥

Appetizer 前菜

Petit gâteau d'anguille fumée, poireaux et taros ❀

(+ Caviar Oscietra ❀❀❀❀)

Smoked eel, taro & leek, petit gateau style
燻製うなぎ、里芋、ポロネギのプチ・ガトー仕立て



Original saucisson Lugdunum Burger, tomato fruit

Original Lyon sausage Lugdunum style burger served with fruit tomato
自家製リヨン風ソーセージのルグドゥノム バーガー スタイル



Salade lyonnaise, bœuf maison, cake aux oreilles de cochon

Lyon style salad served with 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

Foie gras de canard Rougié au poivre de Timut ❀❀

Terrine duck foie gras Timut pepper flavor
鴨のフォワグラのテリーヌ ティム胡椒の香り

Ravioles végétale de champignons, bulot & andouille fumée maison ❀

Mushroom vegetable ravioles, whelks & homemade smoked andouille
きのこのベジタブルラヴィオリ つぶ貝と軽く燻製したアンドウイユ



Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »

Assorted delicatessen plate, Bouchon Lyonnais style
コシヨナイユ 自家製シャルキュトリーの盛り合わせ

Potimarron « Colinky » farci à la lyonnaise, cœur de sucrine ❀

Lyon style stuffed Colinky squash, heart of sucrine lettuce
リヨン風コリンキーのファルシ シュクリューヌ・レタス

Les Plats 2,600 ¥

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

Queue de homard bleu 5DO ◆◆◆◆◆

aubergines fondantes et tomates confites, émulsion citronnelle

Blue lobster tail 5DO, eggplant fondant and candied tomatoes, lemongrass emulsion
サンク・デー・オー社のオマールブルー
茄子のフォンダンとトマトコンフィ レモングラスのエマルジョン



Traditionnelle boudin noir aux pommes

Traditional homemade blood pork sausage with apples
伝統的なブーダン・ノワールとりんご

Agneau de lait des Pyrénées

asperge verte & condiment pois chiche et piquillos ◆◆◆◆◆

Roasted milk-fed lamb from Pyrenees, green asparagus, chickpeas & piquillos condiment
ピレネー産乳飲み仔羊のロティ グリーンアスパラガス ひよこ豆とピキオスのコンディマン

Plat du moment

Seasonal Dish
季節の料理

Les Fromages 1,100 ¥

Cheese 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)

Assiette de fromages du moment ❀

Selected cheese platter
チーズ盛り合わせ



Saint-Marcellin ❀❀

Saint-Marcellin cheese
サン・マルスラン

Beurre Poitou-Charentes Doux ou Demi-sel 450 ¥

French butter from Poitou-Charentes Unsalted or Salted
ポワトゥー・シャラントの無塩 or 有塩バター

Les Sucreries 1,100 ¥

Dessert デザート



Traditionnelle tarte aux pralines rose & son œuf à la neige

Traditional 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

Profiteroles pistache, chocolat chaud à la Chartreuse jaune ❀

Pistachio profiteroles, Chartreuse jaune flavored hot chocolate
ピスタチオのプロフィットロール シャルトリューズ風味のショコラショール



Baba au Rhum

Traditional baba cake, rum flavor
ラム酒風味のババ

Salade d'agrumes au pastis & basilic, sorbet fromage blanc

Citrus salad, pastis & basil flavor, fromage blanc 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

Panna cotta à la vanille, melon et fenouil, gelée verveine

Vanilla panna cotta, melon & fennel, lemon verbena jelly
バニラのパンナコッタ メロンとういきょう レモンバーベナのジュレ

Vacherin exotique "Passion - Mangue - Coco - Coriandre"

Exotic vacherin « Passion – 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”

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。