



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

5,500 ¥ (6,050 ¥)

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ルティー 5品

7,500 ¥ (8,250 ¥)

Menu Dégustation

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

11,000 ¥ (12,100 ¥)

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

4,000 ¥ (4,400 ¥) / 6,000 ¥ (6,600 ¥)

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 1,800 ¥ (1,980 ¥)

Appetizer 前菜



Salade lyonnaise, bacon 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

Saint-Jacques, truffe noire, racines de fleur de lys ❀❀

Scallops, black truffle, lily roots
ホタテ貝 黒トリュフと百合根



Saucisson lyonnais pistaché, purée de cocos & roquette

Lyonnais sausage with pistachio, white beans puree & rucola
ピスタチオ入りリヨン風ソーセージ 白インゲン豆とルッコラ



Gâteau de foie de volaille, crêtes de coq & coulis tomate

Chicken liver cake, cockscomb & tomato coulis
鶏レバーのガトー仕立て 鶏冠のサラダとトマトのクーリ

Saumon confit aux agrumes, blinis de pomme de terre, caviar Sturia ❀❀❀

Salmon confit with citrus, potato blinis & Sturia caviar
富士山サーモンのコンフィ 柑橘の香り ジャがいものブリニとキャヴィア・ストゥーリア



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

Suggestions du moment ❀❀

Seasonal appetizer
季節の特別前菜

Les Plats 2,800 ¥ (3,080 ¥)

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, flan de cresson, jus de homard émulsionnée ❀❀❀❀❀

Bleu lobster, watercress pudding, turnip, lobster sauce emulsion
オマールブルー クレソンのフランと蕪 ジュド オマールのエマルジョン



Traditionnelle 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

Longe de chevreuil, ravioles de betterave, sauce poivrade ❀❀❀

Venaison loin, beetroot ravioles, poivrade sauce
鹿ロース肉 ビーツのラヴィオリ ポワヴラードソース

Plat du moment

Seasonal Dish
季節の料理

Les Fromages 1,300 ¥ (1,430 ¥)

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 500 ¥ (550 ¥)

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 1,300 ¥ (1,430 ¥)

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

Tarte au chocolat, sorbet pulpe de cacao 🌸

Chocolate tart, cacao pulp sherbet
タルト・オ・ショコラ カカオパルプのソルベ



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 パステイス風味 フロマージュブランのソルベ

Vacherin "marrons - litchi - poire de terre"

Vacherin "chestnuts - lychee - yâcon"
ヴァシュラン "マロン ライチ ヤーコン"