



2020年7月から以下の通り、
営業時間及びコースメニューを改定させていただきます。
From July 1st 2020, we have changed operating hours
and dinner courses. Please find details below.

Dinner

18:00 open ~ 22:00 close (20:00 last order)

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

6950 ¥

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

9950 ¥

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

13950 ¥

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

15950 ¥

Both courses served for all guests at the table.
コースは皆様おそろいのご注文をお願い致します。

Depending on market, the dishes occasionally changes.
食材の入荷状況によって、料理が変更になる場合がございます。

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

6950 ¥

Amuse Bouche

Amuse bouche
アミューズブーシュ

Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »

Assorted delicatessen platter, Bouchon Lyonnais style
コシヨナイユ ブションリヨネ風

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

Tatin de Boudin Noir aux pommes

Homemade blood pork sausage with apples, Tatin's tart style
ブーダン・ノワール りんごのタタン仕立て

Cervelle des canuts et sa baguette de campagne

Whipped fresh cheese with chives, garlic & parsley
セルヴェル・ド・カニュー(リヨン地方の白いチーズ)

Baba au Rhum

The traditionnal Baba cake, rum flavor
ラム酒風味のババ

Mignardises

Mignardises
小菓子

Menu Dégustation

Découvrez les suggestions du chef en 5 plats

Menu degustation in 5 courses !

シェフのおまかせコース 5品

9950 ¥

Amuse Bouche

Amuse bouche
アミューズブーシュ

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 自家製ブリオッシュ

Artichaut & coquillages, gelée à la coriandre

Artichoke & shellfish, jelly coriander flavor
アーティチョークとツブ貝 コリアンダーのゼリー

Homard bleu 5do et ses conchigliettes cuisinées comme un risotto

Bleu lobster 5do and conchigliettes cooked risotto style
サンクデー オー社のオマールブルー コンキリエットのリゾット

Canard de Challans, duo de choux verts, crème de morilles

Roasted duck of Challans served with a duet of cabbage, morel cream sauce
シャラン鴨の胸肉 二種類のキャベツ モリーユのソース

Tarte citron, biscuit huile d'olive & sorbet citron / menthe fraîche

Lemon tart, olive oil flavor & lemon sherbet / fresh mint
オリーブオイルのビスキュイで作ったタルトシトロン レモンのソルベ

Mignardises

Mignardises
小菓子