



## Menu du Déjeuner 2,950 ¥ (3,245 ¥)

*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 4,500 ¥ (4,950 ¥)

*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 6,950 ¥ (7,645 ¥)

*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

*Petit gâteau d'anguille fumée, poireaux & taros* ❀

(+ *Caviar Oscietra* ❀❀❀❀)

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

*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 ティム胡椒風味



*Salade lyonnaise, bœcon 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



*Assiette de cochonnaille « Bouchon lyonnais »*

Assorted delicatessen platter, 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 シュクリーヌ・レタス



*Original saucisson Lugdunum Burger, tomate 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

*Spéciale suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais »* ❀

Special Suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais »  
当店の特別前菜

# Les Plats

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 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  
ラム酒風味のババ

*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

*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* 450 ~~¥~~ (495 ¥)

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