



Menu du Déjeuner 3,300 ¥ (3,630 ¥)

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 4,950 ¥ (5,445 ¥)

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 7,500 ¥ (8,250 ¥)

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



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



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



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

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 じゃがいものブリコとキャヴィア・ストゥーリア



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

Spéciale suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais » ❀❀

Special Suggestion « Lugdunum Bouchon Lyonnais »

当店の特別前菜

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, Mauricette's mother style, Nantua sauce
リヨン風クネル モリセツト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 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

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"

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