



MENU DE SAISON

Seasonal Menu

Starter, Main Dish, Dessert **¥4,500** (¥4,950 Tax. Incl)

Starter

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse
Fresh Salmon Marinated with Dill — a Paul Bocuse Speciality

or

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagne
Hot Pistachioed Sausage Brioche, a Lyon Speciality with Country-style Duck Terrine

Add a Soup (+660)

(+¥660) Soupe de Saison: Vichyssoise

(+¥660) Seasonal Soup: Vichyssoise

Main Dish

Filet de Daurade et Tartare de Saint-Jacques Poêlés,
Sauce Potagère aux Palourdes Asari, Légumes de Printemps
**Pan-fried Fillet of Sea Bream and Scallop Tartare,
Potagère Sauce with Asari Clams and Spring Vegetables**

or

Filet de Canard Rôti, Sauce à l'Orange, Brik aux
Asperges Vertes et aux Champignons

**Roast Fillet of Duck with Orange Sauce and
a Green Asparagus and Mushroom Brik**

or

(+ ¥1,650) Feuilleté de Steak Haché de Bœuf Wagyu, Sauce Vin Rouge

(+ ¥1,650) Wagyu Beef Pie, Red Wine Sauce

or

(+ ¥5,500) Tournedos Rossini

Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse
Paul Bocuse's Special Crème Brûlée

or

Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles
Mascarpone Dacquoise with Chocolate Sorbet, Lemon Jam and Blueberries

or

(+¥550) Mangue, Blanc-manger à la Noix de Coco, Glace à l'Huile d'Olive Vierge Extra

(+ ¥550) Mango with Coconut Blancmange and Extra Virgin Olive Oil Ice Cream

or

(+¥330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

(+¥330) Peat Ice Cream with Whiskey

Café or Thé **Coffee or Tea**

Le Chef Teruhiko Hoshino
vous propose les suggestions
de la Cuisine Française

**Chef Hoshino serves classic French
cuisine based on the philosophy of the
legendary Chef Paul Bocuse,
served with a modern touch.**



To reduce environmental impact,
we use cutlery rests.
Thank you for your cooperation.

YouTube



Chef Hoshino's YouTube Channel
Bocuse at Home

Guests at the same table are
kindly requested to choose
the same menu.

MENU SPÉCIAL

Special Menu

Amuse-Bouche, Starter, Fish or Meat, Dessert **¥7,000** (¥7,700 Tax. Incl)

Amuse-Bouche, Starter, Fish, Meat, Dessert **¥9,500** (¥10,450 Tax. Incl)

Amuse-Bouche

Starter

Ris de Veau Meunière, Morilles à l'Étuvée,
Coulis Vert au Persil et aux Épinards, Crème d'Ail
**Veal Sweetbreads Meunière with Braised Morels,
Green Parsley and Spinach Coulis, and Garlic Cream**

or

(+ ¥1,320) Ormeau Poché, Sauce de son Foi, Asperges Vertes, Salade de Légumes de Provence

**(+ ¥1,320) Poached Ormer with Ormer Liver Sauce, Green Asparagus,
and Provençal Vegetable Salad**

Add a Soup (+ ¥660)

(+¥660) Soupe de Saison: Vichyssoise

(+¥660) Seasonal Soup: Vichyssoise

Fish

Filet de Bar Poêlé, Fruits de Mer, Risotto au Four, Bouillabaisse Claire
Pan-fried Sea Bass with Mixed Seafood, Baked Risotto, Clear Bouillabaisse

Meat

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois
Roasted Fillet of Beef with Spicy Jus and Gratin Dauphinois

or

(+ ¥3,300) Tournedos Rossini

Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse
Paul Bocuse's Special Crème Brûlée

or

Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles
Mascarpone Dacquoise with Chocolate Sorbet, Lemon Jam and Blueberries

or

Mangue, Blanc-manger à la Noix de Coco, Glace à l'Huile d'Olive Vierge Extra

Mango with Coconut Blancmange and Extra Virgin Olive Oil Ice Cream

or

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

Peat Ice Cream with Whiskey

Café or Thé **Coffee or Tea**

A LA CARTE

LES ENTRÉES Starter

Jambon de Poulet Légèrement Fumé à la Persillade, 1,500 (1,650 Tax Incl.)
Blinis de Pomme de Terre, Accents de Tomate Concentrée

Lightly Smoked Chicken Ham Persillade with Potato Blinis and Concentrated Tomato Accents

Saumon Frais Mariné à l'Aneth 2,000 (2,200 Tax Incl.)

Fresh Salmon Marinated with Dill

Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche, 2,000 (2,200 Tax Incl.)
Terrine de Canard Campagne

Hot Pistachioed Sausage Brioche, a Lyon Speciality with Country-style Duck Terrine

Ris de Veau Meunière, Morilles à l'Étuvée, 2,500 (2,750 Tax Incl.)
Coulis Vert au Persil et aux Épinards, Crème d'Ail

**Veal Sweetbreads Meunière with Braised Morels,
Green Parsley and Spinach Coulis, and Garlic Cream**

Ormeau Poché, Sauce de son Foi, Asperges Vertes, 3,700 (4,070 Tax Incl.)
Salade de Légumes de Provence

Poached Ormer with Ormer Liver Sauce, Green Asparagus, and Provençal Vegetable Salad

LES POISSONS Fish

Filet de Daurade et Tartare de Saint-Jacques Poêlés, 2,400 (2,640 Tax Incl.)
Sauce Potagère aux Palourdes Asari, Légumes de Printemps

Pan-fried Fillet of Sea Bream and Scallop Tartare, Potagère Sauce with Asari Clams and Spring Vegetables

Filet de Bar Poêlé, Fruits de Mer, Risotto au Four, Bouillabaisse Claire 3,500 (3,850 Tax Incl.)

Pan-fried Sea Bass with Mixed Seafood, Baked Risotto, Clear Bouillabaisse

LES VIANDES Meat

Filet de Canard Rôti, Sauce à l'Orange, Brik 2,500 (2,750 Tax Incl.)
aux Asperges Vertes et aux Champignons

Roast Fillet of Duck with Orange Sauce and a Green Asparagus and Mushroom Brik

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois 3,800 (4,180 Tax Incl.)

Roasted Fillet of Beef with Spicy Jus and Gratin Dauphinois

Tournedos Rossini 8,000 (8,800 Tax Incl.)

Tournedos Rossini

LES DESSERTS Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse 900 (990 Tax Incl.)

Paul Bocuse's Special Crème Brûlée

Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles 1,000 (1,100 Tax Incl.)

Mascarpone Dacquoise with Chocolate Sorbet, Lemon Jam and Blueberries

Mangue, Blanc-manger à la Noix de Coco, Glace à l'Huile d'Olive Vierge Extra 1,500 (1,650 Tax Incl.)

Mango with Coconut Blancmange and Extra Virgin Olive Oil Ice Cream

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky 1,300 (1,430 Tax Incl.)

Peat Ice Cream with Whiskey