

ENTREES FROIDES : COLD STARTER 冷前菜

Terrine de canard campagnarde 定番！！田舎風鴨のテリーヌ <i>Country-style duck terrine</i>	1/2	980 1,400
Jambon cru d'Italie 風味豊かなイタリア産生ハム <i>Italian dry-cured ham</i>	1/2	1,050 1,500
Saumon fumé-mariné, crème au raifort 自家製サーモンマリネ レフォールクリーム添え <i>Smoked and marinated salmon with horseradish cream</i>	1/2	1,190 1,700
Salade lyonnaise 具沢山！リヨン風サラダ <i>Salade Lyonnaise</i>	1/2	1,120 1,600
Salade Caesar (jambon cru, œuf poché) 生ハムとボーチドエッグのシーザーサラダ <i>Caesar salad (dry-cured ham, poached egg)</i>	1/2	1,120 1,600
Assortiment d'entrée 本日のオススメ前菜盛り合わせ(スタッフにお問合せ下さい。) <i>Assortiment de starters</i>	4 種	2,000
Sélection de fromages de France フランス産各種チーズ (スタッフにお問合せ下さい。) <i>A selection of French cheeses</i>	1 種	800～

ENTREES CHAUDES : HOT STARTER 温前菜

Pommes frites spéciales 特製ケイジャン風味のボム・フリット <i>Special pommes frites</i> <i>Fried shrimps, oriental style</i>	1/2	700 1,000
Soupe à l'oignon, spécialité Paul Bocuse “スペシャリテ”オニオングラタンスープ <i>Onion soup, a Paul Bocuse speciality</i>	1/2	800 1,400
Escargots à la bourguignonne リヨン名物！！エスカルゴのブルゴーニュ風 <i>Snails, Burgundy-style</i>		1,600
Consommé de racines et de joue de bœuf, façon Paul Bocuse パイに包まれた根菜と牛ホホ肉のコンソメスープ <i>Root vegetable and ox cheek consommé, Paul Bocuse-style</i>		1,800
Risotto au foie gras et au grana padano, sauce aux truffes 鴨フォワグラとグラナ・パダーノのリゾット(国産米使用) トリュフソースで <i>Foie gras and Grana Padano risotto with truffle sauce</i>		2,800

POISSON: FISH お魚料理

Filet de sole et crevette en pâte brik, sauce crème de de crustacés au fines herbes 舌平目と小海老のバート・ブリック包み焼き ハーブの薫るクリュスタッセのクリームソース <i>Fillet of sole in brik pastry with shrimps cream sauce</i>	1/2	1,960 2,800
Bouillabaisse 地中海風ブイヤベース(白身魚、有頭海老、浅蜊、ムール貝) <i>Bouillabaisse</i>	1/2	2,240 3,200
Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre blanc 北海道産帆立貝のボワレ 旬の野菜と一緒に <i>Pan-fried scallops with beurre blanc sauce</i>	1/2	2,450 3,000

VIANDE: MEAT お肉料理

Poitrine de porc confite, style cassoulet 豚ばら肉のコンフィ 白インゲン豆の煮込み カスレ仕立て <i>Confit pork belly, cassoulet -style</i>	1/2	1,960 2,800
Joue de bœuf braisée au vin rouge 牛頬肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 <i>Ox cheek braised in red wine</i>	1/2	2,380 3,400
Chevreuril rôti, sauce poivrade au cassis 蝦夷鹿肉のロースト 根菜のボルドレーズ ソース ボワヴラード <i>Roast venison, with blackcurrant poivrade sauce</i>	1/2	2,520 3,600
Bœuf et foie gras Rossini, sauce Périgueux 牛ともさんかくとフォワグラのロッシニーニ風 <i>Beef and foie gras Rossini with Périgueux sauce</i>	1/2	2,940 4,200

MENU D'ENFANT : KID'S MENU お子様メニュー

Soupe, Poisson au Viande, Dessert, Jus de pomme/d'orange スープ お魚料理またはお肉料理 デザート オレンジジュースまたはアップルジュース <i>Soup, Fish or Meat, Dessert, Apple/Orange juice</i>	1,200
---	-------

DESSERTS: *DESSERTS* デザート

Crème brûlée spéciale “Paul Bocuse” “ムッシュ ボール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ <i>Paul Bocuse's special crème brûlée</i>	800
Gâteau au chocolat, compote de kumquat et de fruits de la passion しっとり仕上げたガトーショコラ パッションフルーツと金柑のコンポート <i>Chocolate cake with kumquat and passion fruit compote</i>	1,000
Parfait au yaourt, tiède aux fruits rouges ヨーグルトのバルフェ 温かいベリーフルーツソース <i>Yoghurt parfait with warm red berry sauce</i>	1,000

Taxes (8%) non compris 別途消費税 8% 8% Tax not included