

ENTREES FROIDES : COLD STARTER 冷前菜

|                                                                                                                  |     |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|
| Terrine de canard campagnarde<br>定番！！田舎風鴨のテリーヌ<br><i>Country-style duck terrine</i>                              | 1/2 | 980<br>1,400   |
| Jambon cru d'Italie<br>風味豊かなイタリア産生ハム<br><i>Italian dry-cured ham</i>                                             | 1/2 | 1,050<br>1,500 |
| Sériole warasa fumée-marinée<br>ワラサのマリネ 軽い燻製の香り<br><i>Smoked and marinated warasa amberjack</i>                  | 1/2 | 1,190<br>1,700 |
| Salade lyonnaise<br>具沢山！リヨン風サラダ<br><i>Salade Lyonnaise</i>                                                       | 1/2 | 1,120<br>1,600 |
| Salade Caesar (jambon cru, œuf poché)<br>生ハムとボーチドエッグのシーザーサラダ<br><i>Caesar salad (dry-cured ham, poached egg)</i> | 1/2 | 1,120<br>1,600 |
| Assortiment d'entrée<br>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。)<br><i>Assortiment de starters</i>                         | 4 種 | 2,000          |
| Sélection de fromages de France<br>フランス産各種チーズ (スタッフにお問合せ下さい。)<br><i>A selection of French cheeses</i>            | 1 種 | 800～           |

ENTREES CHAUDES : HOT STARTER 温前菜

|                                                                                                                                                                       |          |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|
| Pommes frites spéciales<br>特製ケイジャン風味のポム・フリット<br><i>Special pommes frites</i><br><i>Fried shrimps, oriental style</i>                                                  | 1/2      | 700<br>1,000 |
| Soupe à l'oignon, spécialité Paul Bocuse<br>“スペシャルティ”オニオングラタンスープ<br><i>Onion soup, a Paul Bocuse speciality</i>                                                       | 1/2      | 800<br>1,400 |
| Asperges vertes Bismarck<br>スキレット鍋で仕上げたグリーンアスパラガスのビスマルク風<br><i>Green asparagus Bismarck</i>                                                                           |          | 1,500        |
| Escargots à la bourguignonne<br>リヨン名物！！エスカルゴのブルゴーニュ風<br><i>Snails, Burgundy-style</i>                                                                                 |          | 1,600        |
| Moelleux d'asperges blanches, sauce hollandaise<br>旬！！フランス産ホワイトアスパラガス オランダーズソース<br><i>Tender white asparagus with Hollandaise sance</i>                               | 2 本¥1800 | 3 本¥2600     |
| Risotto au foie gras et au grana padano, sauce aux truffes<br>鴨フォワグラとグラナ・パダーノのリゾット(国産米使用)<br>トリュフソースで<br><i>Foie gras and Grana Padano risotto with truffle sauce</i> |          | 2,800        |

POISSON: FISH お魚料理

|                                                                                                                                                                    |     |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|
| Filet d'espardon poêlé, sauce tomate à la provençale<br>メカジキのボワレ ブルグールを詰めた小鳥賊<br>プロヴァンス風トマトソース<br><i>Pan-fried fillet of swordfish with Provençal tomato sauce</i> | 1/2 | 1,960<br>2,800 |
| Poisson du jour, bouillon de coquillages<br>本日の鮮魚に適した調理法で<br>蛤のブイヨンと春野菜のエチュベ<br><i>Pan-fried fillet of swordfish with Provençal tomato sauce</i>                   | 1/2 | 2,240<br>3,200 |
| Bouillabaisse<br>地中海風ブイヤベース(白身魚、有頭海老、浅蛸、ムール貝)<br><i>Bouillabaisse</i>                                                                                              | 1/2 | 2,240<br>3,200 |
| Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre blanc<br>北海道産帆立貝のボワレ 旬の野菜と一緒に<br><i>Pan-fried scallops with beurre blanc sauce</i>                                           | 1/2 | 2,450<br>3,500 |

VIANDE: MEAT お肉料理

|                                                                                                                                                     |     |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|
| Caillette de veau et de pied de porc, sauce mère<br>仔牛と豚足のカイエット マデラ酒ソース<br>プティ・ボワのピュレと春野菜<br><i>Roast venison, with blackcurrant poivrade sauce</i> | 1/2 | 2,100<br>3,000 |
| Joue de bœuf braisée au vin rouge<br>牛頬肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風<br><i>Ox cheek braised in red wine</i>                                                     | 1/2 | 2,380<br>3,400 |
| Carré d'agneau rôti et son jus à l'ail<br>骨付き仔羊のロースト 焦がし大蒜の香るジュ・ダ・ニョ<br><i>Roast rack of lamb with garlic jus</i>                                   | 1/2 | 2,450<br>3,500 |
| Bœuf et foie gras Rossini, sauce Périgieux<br>牛ともさんかくとフォワグラのロッシニーニ風<br><i>Beef and foie gras Rossini with Périgieux sauce</i>                       | 1/2 | 2,940<br>4,200 |

DESSERTS: *DESSERTS* デザート

Crème brûlée spéciale “Paul Bocuse” 800  
“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ  
*Paul Bocuse’s special crème brûlée*

Crêpe banane-chocolat, crème glacée à la verveine 1,000  
ショコラとバナナのクレープ包み  
ベルベーンのアイスクリーム  
*Chocolate and banana crêpe with verbena ice cream*

Gelée d’agrumes, mousseline de fromage blanc 1,000  
フロマージュブランのムースと数種の柑橘フルーツのジュレ  
*Citrus jelly with cream cheese mousseline*

*MENU D’ENFANT* : KID’S MENU お子様メニュー

Soupe, Poisson ou Viande, Dessert, Jus de pomme/d’orange 1,200  
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  
*Soup, Fish or Meat, Dessert, Apple/Orange juice*