

## ENTREES FROIDES : COLD STARTER 冷前菜

Carottes râpées à l'orange <b>有機人参とオレンジの“キャロット・ラベ”</b> <i>Grated carrots with orange</i>	1/2 600 1,000
Terrine de canard campagnarde <b>定番！！田舎風鴨のテリーヌ</b> <i>Country-style duck terrine</i>	1/2 840 1,400
Jambon cru d'Italie <b>風味豊かなイタリア産生ハム</b> <i>Italian dry-cured ham</i>	1/2 900 1,500
Saumon fumé-mariné, crème au raifort <b>自家製サーモンマリネ レフォールクリーム添え</b> <i>Smoked and marinated salmon with horseradish cream</i>	1/2 900 1,500
Salade lyonnaise <b>具沢山！リヨン風サラダ</b> <i>Salade Lyonnaise</i>	1/2 960 1,600
Salade Caesar (jambon cru, œuf poché) <b>生ハムとポーチドエッグのシーザーサラダ</b> <i>Caesar salad (dry-cured ham, poached egg)</i>	1/2 960 1,600
Assortiment d'entrée <b>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。)</b> <i>Assortiment de starters</i>	3種 1,200 5種 2,000
Sélection de fromages de France <b>フランス産各種チーズ (スタッフにお問合せ下さい。)</b> <i>A selection of French cheeses</i>	1種 800~

## ENTREES CHAUDES : HOT STARTER 温前菜

Pommes frites spéciales <b>特製ケイジャン風味のボム・フリット</b> <i>Special pommes frites</i>	1/2 600 1,000
Fritto de crevettes à l'orientale <b>スパイシーなソフトシェルシュリンプ</b> <i>Fried shrimps, oriental style</i>	1/2 720 1,200
Soupe à l'oignon, spécialité Paul Bocuse <b>“スペシャリテ”オニオングラタンスープ</b> <i>Onion soup, a Paul Bocuse speciality</i>	1/2 800 1,400
Escargots à la bourguignonne <b>リヨン名物！！エスカルゴのブルゴーニュ風</b> <i>Snails, Burgundy-style</i>	1,600
Consommé de racines et de joue de bœuf, façon Paul Bocuse <b>パイに包まれた根菜と牛ホホ肉のコンソメスープ</b> <i>Root vegetable and ox cheek consommé, Paul Bocuse-style</i>	1,800
Risotto au foie gras et au grana padano, sauce aux truffes <b>鴨フォワグラとグラナ・パダーノのリゾット(国産米使用)</b> <b>トリュフソースで</b> <i>Foie gras and Grana Padano risotto with truffle sauce</i>	2,800

## POISSON: FISH お魚料理

Quenelle de daurade, sauce crème de homard <b>リヨン風真鯛のクネル 彩り冬野菜とスイニユ添え</b> <b>海老の旨みを凝縮したクリームソース</b> <i>Sea bream quenelle with lobster cream sauce</i>	1/2 1,500 2,600
Filet de turbot gratiné, chou-fleur et fenouil à la grecque <b>平目のグラティネ ジュ・ド・ヴェルジュ</b> <b>カリフラワーとういきょうのグレック</b> <i>Turbot fillet gratin with cauliflower and fennel à la grecque</i>	1/2 1,800 3,000
Bouillabaisse <b>地中海風フイヤベース(白身魚、有頭海老、浅蜆、ムール貝)</b> <i>Bouillabaisse</i>	1/2 1,800 3,000
Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre blanc <b>北海道産帆立貝のボワレ 旬の野菜とプール・ブランソース</b> <i>Pan-fried scallops with beurre blanc sauce</i>	1/2 1,920 3,200

## VIANDE: MEAT お肉料理

Cuisse de poulet braisé au vin rouge, oignons, pommes de terre et bacon au gratin <b>骨付き鶏腿肉の赤ワイン煮込み</b> <b>玉ねぎとジャガイモとベーコンのグラタン</b> <i>Chicken thigh braised in red wine with onion, potato and bacon au gratin</i>	1/2 2,100 3,500
Carré d'agneau rôti, sauce au vin rouge <b>ハーブでマリネした骨付き仔羊のロースト</b> <b>ソース ヴァンルージュ</b> <i>Roast rack of lamb with red wine sauce</i>	1/2 2,100 3,500
Chevreuil rôti, sauce poivrade au cassis <b>蝦夷鹿肉のロースト 根菜のポルドレーズ</b> <b>カシス風味のソース ポワヴラード</b> <i>Roast venison, poivrade sauce flavoured with blackcurrant</i>	1/2 2,160 3,600
Bœuf et foie gras Rossini, sauce Périgueux <b>熊本産えこめ牛とフォワグラのロッシェニ</b> <i>Beef and foie gras Rossini with Périgueux sauce</i>	1/2 3,000 4,500

## 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
Tarte Tatin aux pommes, crème glacée au thé 林檎のタルト・タタン 紅茶のアイスクリーム <i>Apple Tarte Tatin with tea ice cream</i>	1,000
Mousse au chocolat, sorbet au citron vert yuzu なめらかなムース・ショコラ 柚子の薫るシャーベット添え <i>Chocolate mousse with yuzu lime sorbet</i>	1,000

## 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
--	-------