

ENTREE : *STARTER* 前菜

Terrine de canard aux pistaches ピスタチオ入り鴨のテリーヌ <i>Duck terrine with pistachio</i>	1,500
Salade lyonnaise (gésiers, bacon, œuf poché) リヨン風サラダ(砂肝、ベーコン、ポーチドエッグ) <i>Salade Lyonnaise (gizzards, bacon, poached egg)</i>	1,600
Saumon mariné, crème à l'aneth サーモンマリネ アネツト風味のサワークリーム <i>Marinated salmon with dill cream</i>	1,800
Assortiment de charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ <i>Assortment of charcuterie</i>	2,000
Soupe à l'oignon gratinée オニオングラタンスープ <i>Onion soup au gratin</i>	1,200
Escargots à la bourguignonne エスカルゴのブルゴーニュ風 <i>Snails à la Bourguignonne</i>	1,600
Galette de pommes de terre et de pied de porc 豚足入りじゃがいものガレット <i>Potato and pig's trotter galette</i> (お時間 30 分程かかります)	1,600
Foie gras sauté, fruits de saison フォワグラのソテー 季節のフルーツと一緒に <i>Sautéed foie gras with seasonal fruit</i>	2,400

PLAT PRINCIPAUX : *MAIN DISH* メインディッシュ

Cabillaud meunière, beurre noisette 羅白漁港直送鱈のムニエル プール・ノワゼット <i>Cod meunière with beurre noisette sauce</i>	2,300
Quenelle de poisson blanc à la lyonnaise リヨン風白身魚のクネル <i>White fish quenelle à la Lyonnaise</i>	2,600
Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre blanc 北海道産帆立貝のボワレ プール・ブランソース <i>Pan-fried scallops with beurre blanc sauce</i>	3,200
Confit de cuisse de poulet “蔵王香鶏”骨付き腿肉のコンフィ <i>Confit chicken thigh</i>	2,400
Joue de bœuf braisée au vin rouge 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ジャがいものピューレ <i>Ox cheek braised in red wine</i>	3,200
Carré d'agneau grillé, légumes d'automne 骨付き仔羊のグリユ 秋野菜添え <i>Grilled rack of lamb with autumn vegetables</i>	3,400
Entrecôte (150g) et pommes frites 牛サーロインのグリユとポムフリット メートル・ド・テル風 <i>Sirloin steak (150g) with pommes frites</i>	3,600

FROMAGE : *CHEESE* チーズ

Sélection de fromages de France (demander au serveur) フランス産各種フロマージュ <i>A selection of French cheeses (please ask your waiter)</i>	800~
Cervelle de canut 特製セルヴェル・ド・カニユ(香草入りクリームチーズ) <i>Cervelle de canut (cream cheese with herbs)</i>	1,100

DESSERTS: *DESSERTS* デザート

Crème brûlée spéciale “Paul Bocuse” “ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ <i>Paul Bocuse’s special crème brûlée</i>	800
Mousse au chocolat, confiture d’orange チョコレートのみース オレンジのコンフィチュール添え <i>Chocolate mousse with orange confiture</i>	1,000
Baba au rhum, crème glacée à la vanille ラム酒風味のパバ バニラアイスクリーム添え <i>Rum baba with vanilla ice cream</i>	1,000
Mont-Blanc “ポール・ボキューズ特製”モンブラン <i>Mont-Blanc</i>	1,100

MENU D’ENFANT : *KID’S MENU* お子様メニュー

Plat Principal + Dessert + Jus de fruit メイン料理+アイスクリーム+オレンジジュース or りんごジュース <i>Main dish + Dessert + Fruit juice</i>	1,200
--	-------

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