

ENTREES FROIDES : COLD STARTER 冷前菜

Potage glacé au maïs 冷製とうもろこしのポタージュ <i>Chilled sweetcorn potage</i>	S 500 800
Pâte de campagne パテ・ド・カンパーニュ 紫キャベツのピクルス添え <i>Old-fashioned country-style pâté</i>	S 840 1,400
Jambon cru d'Italie イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ <i>Italian dry-cured ham</i>	S 1,050 1,500
Salade lyonnaise 砂肝、ベーコン、ポーチドエッグのリヨン風サラダ <i>Salade Lyonnaise</i>	S 1,120 1,600
Salade Caesar (jambon cru, œuf poché) 生ハムとポーチドエッグのシーザーサラダ <i>Caesar salad (dry-cured ham, poached egg)</i>	S 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 1,800
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ポム・フリット <i>Special pommes frites</i> <i>Fried shrimps, oriental style</i>	S 700 1,000
Soupe à l'oignon, spécialité Paul Bocuse 熱々！オニオングラタンスープ <i>Onion soup, a Paul Bocuse speciality</i>	S 800 1,400
Ajillo de crevettes et de gésiers 小海老と砂肝のアヒージョ <i>Prawn and chicken gizzard ajillo</i>	1,500
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
Foie gras de canard, pancake,sauce verjus フォワグラのパンケーキ 赤肉メロンとソース・ベルジュ <i>Duck foie gras with pancake and verjus sauce</i>	2,600
Risotto aux gambas, sauce américaine 有頭海老のリゾット アメリケーヌソース (国産米使用) <i>Prawn risotto with Américaine sauce</i>	2,600

POISSON: FISH お魚料理

Carrelet poêlé, sauce vin blanc au curry 香ばしい鰈のボワレ ジャがいものピューレ添え ほのかにスパイス薫るヴァンブランソース <i>Pan-fried plaice, with curry spiced white wine sauce</i>	S 1,820 2,600
Filet de bar à la plancha, beurre blanc aux fines herbes 鱸のプランチャーボワレ 香草風味のブール・ブランソース <i>Fillet of sea bass à la plancha, beurre blanc sauce with fines herbes</i>	S 2,100 3,000
Bouillabaisse 地中海風ブイヤベース(白身魚、有頭海老、浅蛸、ムール貝) <i>Bouillabaisse</i>	S 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>	S 2,450 3,500

VIANDE: MEAT お肉料理

Suprême de volaille cordon-bleu, jus à la moutarde 大山鶏のコルドン・ブルー 粒マスタード風味のソース <i>Supreme of chicken cordon bleu with mustard jus</i>	S 1,820 2,600
Canard fumé-rôti, jus aux noisettes et au poivre noir 軽く燻製をかけた鴨フィレ肉のロースト 新牛蒡と新じゃが芋のグラッセ <i>Smoke-roast duck with hazelnut and black pepper jus</i>	S 2,100 3,000
Joue de bœuf braisée au vin rouge ブルゴーニュ風牛頬肉の赤ワイン煮込み <i>Ox cheek braised in red wine</i>	S 2,240 3,200
Bœuf rôti, pommes frites, sauce vin rouge au poivre noir 牛ともさんかくのローストとポムフリット 黒胡椒風味のソース・ヴァンルージュ <i>Roast beef with pommes frites and red wine sauce with black pepper</i>	S 2,520 3,500
Bœuf et foie gras Rossini, sauce Périgueux 牛ともさんかくとフォワグラのロッシーニ風 <i>Beef and foie gras Rossini with Périgueux sauce</i>	S 3,150 4,500

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
Ananas émincé, crème glacée rhum-raisin スパイスを使ったパイナップルのマリネ ラムレーズンのアイスクリーム <i>Sliced pineapple with rum-and-raisin ice cream</i>	1,000
Terrine de chocolat aux noisettes, essence de vin rouge ヘーゼルナッツとチョコレートのテリーヌ 赤ワインのエッセンス <i>Chocolate and hazelnut terrine with essence of red wine</i>	1,000

MENU D’ENFANT : KID’S MENU お子様メニュー

Soupe, Poisson ou 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
--	-------