



LYDUNUM
Bouchon Lyonnais

Menu

Amuse bouche
アミューズブーシュ

Champagne Taittinger, Brut Réserve

Foie gras de canard Rougié au poivre de Timut

Terrine duck foie gras Timut pepper flavor, japanese pear
鴨のフォワグラのテリーヌ 梨と自家製ブリオッシュ

Colline Rhodanienne, La Combe Pilate

M. Chapoutier 2017

Fricassé de moules de bouchot & andouille fumé maison

Fricasse of AOC Bouchot mussels & homemade smoked andouille
ブルターニュ産ムール貝と自家製アンドウイユのフリカセ

Saint Joseph Deschants, M. Chapoutier 2017

Poisson du moment, espuma de pomme de terre, champignons & chorizo

Fish of the season, potato's espuma, mushrooms & chorizo
季節の魚料理 きのことチヨリソー じゃがいものエスプーマ仕立て

Chateauneuf du Pape, La Bernardine

M. Chapoutier 2017

Perdreau et sa cuisse braisée, céleri & pomme verte

Roasted red partridge and braised leg, celery and green apple
山ウズラとモモ肉の赤ワイン煮込み 根セロリと青リンゴ

Hermitage, Sizeranne, M. Chapoutier 2012

Delicate mousse au chocolat Valrhona, émulsion de poire

Delicate Valrhona Chocolate Mousse, pear emulsion
繊細なヴァローナショコラのムース 洋ナシのエミリューション

Banyuls Rimage, M. Chapoutier, 2015

Mignardises & Café ou Espresso

Mignardises & Coffee or espresso or tea
小菓子とコーヒー・エスプレッソ・ジャナットの紅茶



Tuesday 12th November

For reservation:

info@lyondelyon.com or 03-6426-1201

Welcome from 18h30 : Dinner Start 19h00

14,500 All included