



MENU DE SAISON

Seasonal Menu

Starter, Main Dish, Dessert **¥4,500** (¥4,950 Tax. Incl)

Starter

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse
Fresh Salmon Marinated with Dill — a Paul Bocuse Speciality

or

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagne
Hot Pistachioed Sausage Brioche, a Lyon Speciality with Country-style Duck Terrine

Add a Soup (+660)

(+¥660) Soupe de Saison: Vichyssoise

(+¥660) Seasonal Soup: Vichyssoise

Main Dish

Filet de Daurade et Tartare de Saint-Jacques Poêlés,
Sauce Potagère aux Palourdes Asari, Légumes de Printemps
Pan-fried Fillet of Sea Bream and Scallop Tartare,
Potagère Sauce with Asari Clams and Spring Vegetables

or

Filet de Canard Rôti, Sauce à l'Orange, Brik aux
Asperges Vertes et aux Champignons

**Roast Fillet of Duck with Orange Sauce and
a Green Asparagus and Mushroom Brik**

or

(+ ¥1,650) Feuilleté de Steak Haché de Bœuf Wagyu, Sauce Vin Rouge

(+ ¥1,650) Wagyu beef pie, red wine sauce

or

(+ ¥5,500) Tournedos Rossini

Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse
Paul Bocuse's Special Crème Brûlée

or

Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles
Mascarpone Dacquoise with Chocolate Sorbet, Lemon Jam and Blueberries

or

(+¥550) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

**(+ ¥ 550) Strawberries Flavoured with Kirsch,
Light Vacherin, Vanilla Ice Cream**

or

(+¥330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

(+¥330) Peat Ice Cream with Whiskey

Café or Thé **Coffee or Tea**

Le Chef Teruhiko Hoshino
vous propose les suggestions
de la Cuisine Française

**Chef Hoshino serves classic French
cuisine based on the philosophy of the
legendary Chef Paul Bocuse,
served with a modern touch.**



To reduce environmental impact,
we use cutlery rests.
Thank you for your cooperation.



**Chef Hoshino's YouTube Channel
Bocuse at Home**

**Guests at the same table are
kindly requested to choose
the same menu.**

MENU SPÉCIAL

Special Menu

Amuse-Bouche, Starter, Fish or Meat, Dessert **¥7,000** (¥7,700 Tax. Incl)

Amuse-Bouche, Starter, Fish, Meat, Dessert **¥9,500** (¥10,450 Tax. Incl)

Amuse-Bouche

Starter

Saint-Jacques de Hokkaido Poêlés,
Risotto aux Champignons, Mousseline de Morilles

**Pan-fried Hokkaido Scallops
with Mushroom Risotto and Morel Mousseline**

or

(+ ¥1,320) Ormeau Poché, Sauce de son Foi, Asperges Vertes, Salade de Légumes de Provence

**(+ ¥1,320) Poached Ormer with Ormer Liver Sauce, Green Asparagus,
and Provençal Vegetable Salad**

Add a Soup (+ ¥ 660)

(+¥660) Soupe de Saison: Vichyssoise

(+¥660) Seasonal Soup: Vichyssoise

Fish

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine
Light Sea Bass Quenelle à la Lyonnaise with Pan-fried Lobster and Américaine Sauce

Meat

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois

Roasted Fillet of Beef with Spicy Jus and Gratin Dauphinois

or

(+ ¥3,300) Tournedos Rossini

Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse
Paul Bocuse's Special Crème Brûlée

or

Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles
Mascarpone Dacquoise with Chocolate Sorbet, Lemon Jam and Blueberries

or

Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille
Strawberries Flavoured with Kirsch, Light Vacherin, Vanilla Ice Cream

or

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

Peat Ice Cream with Whiskey

Café or Thé **Coffee or Tea**

A LA CARTE

LES ENTRÉES Starter

Consommé de Volaille et de Fruits de Mer à la Royale, 1,500 (1,650 Tax Incl.)
Purée de Crabe et de Chou-fleur

Chicken and Seafood Consommé Royale with Crab and Cauliflower Purée

Saumon Frais Mariné à l'Aneth 2,000 (2,200 Tax Incl.)

Fresh Salmon Marinated with Dill

Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche, 2,000 (2,200 Tax Incl.)
Terrine de Canard Campagne

Hot Pistachioed Sausage Brioche, a Lyon Speciality with Country-style Duck Terrine

Saint-Jacques de Hokkaido Poêlées, 2,500 (2,750 Tax Incl.)
Risotto aux Champignons, Mousseline de Morilles

Pan-fried Hokkaido Scallops with Mushroom Risotto and Morel Mousseline

Ormeau Poché, Sauce de son Foi, Asperges Vertes de Biei, 3,700 (4,070 Tax Incl.)
Salade de Légumes de Provence

Poached Ormer with Ormer Liver Sauce, Biei Green Asparagus, and Provençal Vegetable Salad

LES POISSONS Fish

Filet de Daurade et Tartare de Saint-Jacques Poêlés, 2,400 (2,640 Tax Incl.)
Sauce Potagère aux Palourdes Asari, Légumes de Printemps

Fillet of Fish of the Day Meunière Chinese Leaf à la Française, and Seasonal Vegetables

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine 3,500 (3,850 Tax Incl.)

Light Sea Bass Quenelle à la Lyonnaise with Pan-fried Lobster and Américaine Sauce

LES VIANDES Meat

Filet de Canard Rôti, Sauce à l'Orange, Brik 2,500 (2,750 Tax Incl.)
aux Asperges Vertes et aux Champignons

Roast Fillet of Duck with Orange Sauce and a Green Asparagus and Mushroom Brik

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois 3,800 (4,180 Tax Incl.)

Roasted Fillet of Beef with Spicy Jus and Gratin Dauphinois

Tournedos Rossini 8,000 (8,800 Tax Incl.)

Tournedos Rossini

LES DESSERTS Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse 900 (990 Tax Incl.)

Paul Bocuse's Special Crème Brûlée

Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles 1,000 (1,100 Tax Incl.)

Mascarpone Dacquoise with Chocolate Sorbet, Lemon Jam and Blueberries

Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille 1,500 (1,650 Tax Incl.)

Strawberries Flavoured with Kirsch, Light Vacherin, Vanilla Ice Cream

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky 1,300 (1,430 Tax Incl.)

Peat Ice Cream with Whiskey