

1月 ニュースレター

January Newsletter

親愛なる皆様へ
新年あけましておめでとうございます。
皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げます。

*Chers Clients, Chers Amis,
Recevez tous nos meilleurs vœux de bonheur et
de santé pour cette nouvelle année.*

Dear Clients, Dear Friends,
Receive all our best wishes for happiness and
of health for this new year.

季節の料理 ・ Plat du moment ・ Seasonal Dish



自家製タラマとスモークサーモン ジャがいものブリニ
Tarama maison et son saumon fumé, blinis de pommes de terre
Homemade tarama and smoked salmon, potato blinis

おすすめワイン ・ Vin Coup de Coeur ・ Wine Top Pick

おすすめシャンパーニュ
Champagne du moment

Recommended Champagne

・

ボランジェ

スペシャルキュヴェ NV

・

Bollinger

Special Cuvée NV

・

[Read More](#)



[See our Wine List](#)

Special Bollinger Dinner !!

Sélection de champagnes Bollinger

Bollinger Special Cuvée

*

Bollinger La Grande Année 2007

*

Bollinger La Grande Année Rosé 2007

*

Bollinger Rosé

Menu 18,000¥

10% service charge

Thursday 21th February

Welcome from 18h30 – Dinner 19h00

Reservation : [03-6426-1201](tel:03-6426-1201) or by mail at info@lyondelyon.com



知っていますか？ Le saviez-vous ? Did you know ?

当店のタラマは自家製のタスマニア産スモークサーモンとたらこ、生クリーム、パンとレモン汁で作っています。

なめらかに仕上がったタラマはブリニと共にアペリティフはもちろん、当店のメニューから前菜としてお楽しみいただけます。

*Notre Tarama est fait à base de Saumon de Tasmanie Fumé maison, d'oeuf de cabillaud au sel, creme fraiche, mie de pain et jus de citron.
C'est une préparation très onctueuse que l'on peut déguster à l'aperitif sur des blinis ou bien en entrée comme nous le faisons actuellement à la carte.*

Our Tarama is made with Homemade Smoked Tasmanian Salmon, Salt Cod Egg, Fresh Cream, Bread Crumbs and Lemon Juice.

It is a very creamy preparation that can be enjoyed at the aperitif on blinis or at appetizzer as we do currently on menu and à la carte.

黒トリュフ(メラノスポラム種)

Truffes noires Melanosporum ・ Black truffles Melanosporum



メラノスポラム種の黒トリュフは、その類い稀なる香りから「黒いダイヤモンド」と呼ばれています。1月から3月にかけて届く熟成したトリュフは、表面にあるピラミッド状の小さな突起と、黒い地に不規則な白い脈という、わかりやすい特徴があります。

Parfumée et croquante, la truffe noire melanosporum est surnommée "diamant noir" pour son goût et son arôme incomparables. La truffe noire arrive à maturité entre janvier et mars et est facilement identifiable avec ses écailles pyramidales et sa chair noire aux multiples veines blanches.

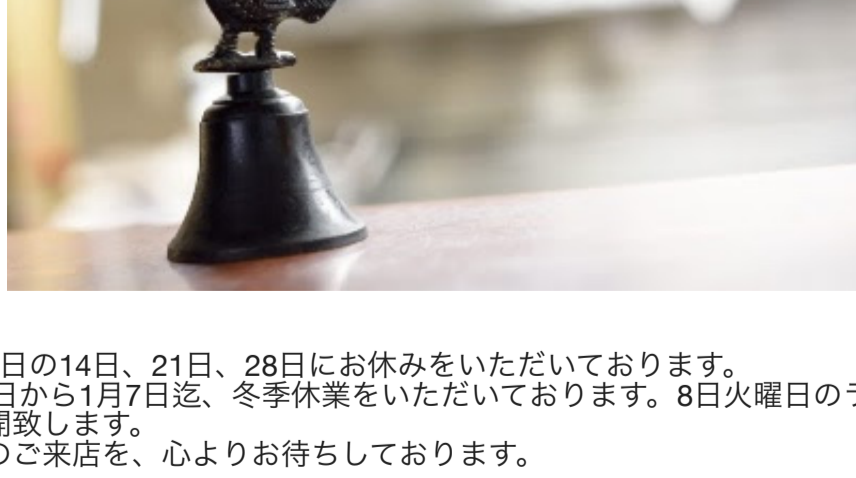
Fragrant and crunchy, the black truffle melanosporum is nicknamed "black diamond" for its incomparable taste and aroma. The black truffle matures between January and March and is easily identifiable with its pyramidal scales and black pulp with multiple white veins.

Ecole de français "Chocolat"



(オーナーシェフ、クリストフからのメッセージ)

定休日 ・ Jours de congé ・ Closing Days



1月は、月曜日の14日、21日、28日にお休みをいただいております。
また12月30日から1月7日迄、冬季休業をいただいております。8日火曜日のランチタイムから営業再開致します。
皆様のまたのご来店を、心よりお待ちしております。

En ce mois de Janvier, nous sommes fermés les : Lundis 14, 21, 28 et du Dimanche 30 Décembre au Lundi 7 Janvier inclus pour congés annuels. Réouverture le Mardi 8 Janvier au déjeuner. Merci de votre compréhension. Au plaisir de vous recevoir.

In this month of January, we will be closed on : Monday 14th, 21th, 28th and from Sunday 30th December until Monday 7th January included for annual leaves.
Reopening on Tuesday January 8th at Lunch. Thank you for your comprehension. We are looking forward to welcoming you.