

2月 ニュースレター

February Newsletter

季節の料理 ・ *Plat du moment* ・ Seasonal Dish



スペルト小麦のリゾット 燻製卵 キノコとトリュフ

Risotto de petit épeautre biologique, oeuf fumé, aux champignons et truffe
Organic spelt risotto, smoked egg, mushrooms and truffles

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

2014 メルキュレ
ヴィエイユ・ヴィーニュ
フランソワ・ラキエ

2014 Mercurey
Vieilles Vignes
Domaine François Raquillet

[Read More](#)



バレンタイン ・ *La Saint Valentin* ・ The Valentine



大切な方と特別な日をお過ごしいただくために、バレンタインの期間中、特別なチョコレートデザートをご用意いたします。数日限りのデザートをぜひお楽しみください。

Pendant la période de la Saint Valentin, nous vous proposons des desserts aux saveurs chocolatées. Un moment idéal pour échanger des mots doux et cadeaux....

During period of Valentine's days, we offer a chocolate desserts.
An ideal time to exchange sweet words and gifts



[クリストフシェフのお話を聴く](#)

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



スペルト小麦は、私たちが普段口にしているパン小麦の原種にあたる古代穀物です。パン小麦と比べ、グルテンが少なく、素朴な風味が特徴です。

Le petit épeautre est considéré comme la céréale la plus ancienne cultivée par l'Homme. Cette cousine du blé a l'avantage d'être pauvre en gluten et de dégager une saveur rustique.

Spelt wheat is considered the oldest cereal grown by humans. This cousin of wheat has the advantage of being low in gluten and releasing a rustic flavor.

Reservation : 03-6426-1201

E-mail : info@lyondelyon.com

Copyright © *2018* *Lugdunum Bouchon Lyonnais*, All rights reserved.

