

3月 ニュースレター

March Newsletter

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



自家製リヨン風ソーセージ ルグドゥノム ブション リヨネ スタイル
Original saucisson Lugdunum Burger, tomato fruit
Original Lyon sausage Lugdunum style burger served with fruit tomato

[See our Menu](#)

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



コートロティ コレクション
Notre sélection des meilleurs vins de Côte-Rôtie
Our fine selection of Côte-Rôtie

[Read More](#)

リヨン風ソーセージ(セルヴラ)は、美食の街リヨンの名物です。良質な豚の肩肉をベースに作られ、ピスタチオやトリュフ入りなど、様々な種類があります。当店では、季節ごとにスタイルを変えてお出ししています。

Le saucisson lyonnais ou cervelas, est une spécialité incontournable de la gastronomie lyonnaise. Nature, pistaché ou encore truffé, il est fabriqué à partir des meilleurs morceaux d'épaule de porc. Chez Lugdunum Bouchon Lyonnais, nous revisitons la recette de différentes façons au fil des saisons.

The Lyon sausage or cervelas, is an essential specialty of Lyon gastronomy. Nature, with pistachio or truffle, it is made from the best pieces of pork shoulder. In our restaurant, we offer different style depending on the season.

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



日本の桜の花は世界的に知られています。春先には、日本中の幾千もの木が赤やピンク、白の色を呈し、道路や地面をも美しく染め上げます。

Le Japon est mondialement connu pour sa saison des sakuras, ou de floraison des cerisiers. Au début du printemps, des milliers d'arbres à travers le Japon éclatent dans des tons de rouge, de rose et de blanc, parsemant la terre de couleurs.

Japan is known worldwide for its sakura season, or cherry blossom. In early spring, thousands of trees across Japan burst into shades of red, pink and white, dotting the earth of colors.



[クリストフシェフのお話をChocolat!で聞く](#)

Lunch 11:30 ~ 15:30 (14:00 L.O.) Dinner 18:00 ~ 23:30 (21:30 L.O.)
Closed Monday & 1st · 3rd Tuesday

Reservation : 03-6426-1201 or by e-mail info@lyondelyon.com

