

5月 ニュースレター

May Newsletter

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



鳩のロティ スペルト小麦とモリーユ茸
Pigeon rôti, petit épeautre, légumes de printemps et morilles
Roasted pigeon on chest, spelt, spring vegetables and morels

[See our Menu](#)

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

2014 ペルナン ヴェルジュレス
ドメーヌ フィリップ シャルロパン

・

2014 *Pernand-Vergelesses*
Domaine Philippe Charlopin Parizot



[Read More](#)

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

モリーユ茸 ・ *La Morille* ・ The Morel



網目状の笠が特徴のモリーユ茸（編笠茸）は、フランスの春を代表する食材です。ほかに類を見ない素晴らしい香りを持ち、タンパク質や食物繊維、ミネラル類も豊富です。

Plaisir printanier exclusif, la morille sort du commun avec son chapeau alvéolé. Ce champignon sauvage embaume les plats avec un parfum unique, très subtil. Reconnue sur le plan gustatif, elle présente également de vrais arguments nutritionnels.

Exclusive spring fun, the morel comes out of the ordinary with its honeycombed hat. This wild mushroom delights the dishes with a unique, very subtle fragrance. Recognized on the palate, it also presents real nutritional arguments.

 

[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

