

6月 ニュースレター

June Newsletter

季節の料理 ・ Plat du moment ・ Seasonal Dish



オマール海老 アーティチョークとウドのバリグール
Homard, Barigoule d'Artichaut poivrade & Udos, Bouillon de homard
Lobster, baby artichokes & Japanese Udos Barigoule, Lobster bouillon

[See our Menu](#)

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

リムー ドメーヌカタリ
2014 "カレタス"
2015 "コンソラモン"

Limoux Domaine Cathare
2014 "Caretas"
2015 "Consolament"



[Read More](#)

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

アーティチョーク ・ *Artichaut poivrade* ・ Baby artichoke



ポワヴラード種のアーティチョークは、南仏原産のヴィオレ・ドゥ・プロヴァンス種を成熟する前に収穫した場合の呼び名です。繊毛がまだ形成されていないので非常に柔らかく、生食やソース・ヴィネグレットと、またはバリグールに仕立てて食べられます。

L'artichaut poivrade est un artichaut violet de Provence cueilli légèrement immature, lorsque son foin n'est pas encore formé.
Il est très tendre et on le consomme cru, cuit à la vinaigrette ou à la barigoule.

The artichoke is a violet artichoke of Provence plucked slightly immature, when its hay is not yet formed.

It is very tender and is eaten raw, boiled with vinaigrette sauce or barigoule.



[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

