

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



イチジクのサブレ スパイス風味のボージョレワインのゼリー
Sablé aux figues, gelée de Beaujolais aux épices
 Fresh fig tart, spiced Beaujolais wine jelly

[See our Menu](#)

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

サンセール レ・カルトロン 2016
 セバスチャン・リフォー
 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

Sancerre Les Quarterons 2016
Sébastien Riffault
 100% Sauvignon Blanc



[Read More](#)

12th Anniversary Special Dinner on September 14th !!

12周年記念スペシャルディナーを開催します！
 詳細は来月発表しますので楽しみにお待ちください！
 ご予約は本日から承っております！

Special Dîner 12ème Anniversaire !!
Détails du Menu dans la prochaine News Letter.
Les reservations sont ouvertes dès aujourd'hui !!

Special 12th Anniversary Dinner !!
 Menu details in the next News Letter.
 We are open for reservations from today!

[ご予約はこちら](#) ・ [Link for reservation](#)

Summer Closing Days Information

8月は月曜日の19日と26日にお休みをいただいております。また、7月29日から8月12日まで、夏季休業をいただきます。13日のランチタイムから営業再開いたします。皆様のご来店を、心よりお待ちしております。

Au mois d'Août, nous serons fermés les Lundis 19 et 26, et du Lundi 29 Juillet au Lundi 12 Août inclus pour congés annuels. Réouverture le Mardi 13 Août au déjeuner. Merci de votre compréhension. Au plaisir de vous recevoir.

In August, we will be closed on Monday 19th and 26th, and from Monday 29th July until Monday 12th August included for annual leaves. Thank you for your comprehension. We are looking forward to welcoming you.

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



正確に言うとイチジクは果実ではありません。偽果と呼ばれ、本当の果実は身の内側にある無数の粒々です。イチジクは7月から10月まで市場に出回り、初夏（6月下旬から7月）と秋（9月から10月）の年2回の収穫期があります。

La figue n'est pas à proprement parler un fruit. Il s'agit d'un faux-fruit, les "vrais" fruits étant la multitude de petites graines contenues dans l'enveloppe charnue. On la trouve fraîche sur les marchés entre juillet et octobre, certaines variétés de figues donnant deux récoltes par an, l'une au début de l'été, l'autre en septembre ou octobre.

The fig is not strictly speaking a fruit. It is a false fruit, the "real" fruits being the multitude of small seeds contained in the fleshy envelope. It is found in the markets between July and October, some varieties of figs giving two harvests a year, one in early summer, the other in September or October.



[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

