

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



フランス ブルターニュ産 ムール貝と自家製アンドゥイユのフリカセ
Fricassé de moules de bouchot & andouille fumé maison
Fricasse of AOC Bouchot mussels & homemade smoked andouille

[See our Menu](#)

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

サヴニエール ルピトルイエ 2015
クレモンバロー
シュナンブラン 100%

Savennières Le Pitrouillet 2015
Clément Baraut
100% Chenin Blanc



[Read More](#)

12th Anniversary Dinner !!



9月14日(土)に12周年特別ディナーを開催いたします。
お席残りわずかとなっております。
皆様のご予約をお待ちしております!!

There are only a few tables left.
We kindly await your reservation !!

[詳細はこちら](#) ・ [Click here for details](#)

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



モン・サン=ミシェル湾のブショーのムール貝は、2006年に海産物で初のAOC（アペラシオン ドリジージュ コントロレ）を獲得しました。他の地域のものとは一線を画する最高品質で、そのとろけるようなめらかな食感と甘みのある味わいは、7月から2月にかけて最盛期を迎えます。

Les «Moules de bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel» peuvent s'enorgueillir d'avoir été, en 2006, le premier produit de la mer à obtenir une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Elle est un produit unique d'une qualité exceptionnelle. Sa chair est onctueuse, moelleuse, fondante et sa saveur à dominante sucrée s'apprécie de juillet à février.

The "Mussels of Bouchot of the Bay of Mont Saint-Michel" can take pride in having been, in 2006, the first product of the sea to obtain an AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). It is a unique product of exceptional quality. Its flesh is unctuous, soft, melting and its predominantly sweet flavor is appreciated from July to February.



[クリストフシェフのお話をChocolat!で聞こう!](#)

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

