

10月 ニュースレター
October Newsletter

季節の料理 ・ Plat du moment ・ Seasonal Dish



鴨のフォワグラのテリーヌ 梨と自家製ブリオッシュ
Foie gras de canard Rougié au poivre de Timut, poire japonaise
Terrine of duck foie gars Timut pepper flavor, japanese pear

[See our Menu](#)

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

フルーリー シャンパーニュ
ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017
ドメーヌ ドラ グランクール
ガメイ 100%

Fleurie Lieu-dit Champagne
Vieilles Vignes 2017
Domaine de la Grand'cour
100% Gamay



[Read More](#)

イベントのご案内 ・ Champagne Maker's Dinner

”ピエール・ゴビヤール”
シャンパーニュのメーカーズディナーを開催します。

シャンパーニュ生誕の地にして修道士ドン・ペリニオンが過ぎた土地
オーヴィレールに位置しており、エチケットにはシャンパーニュでも
3つのメゾンにしか許されていないドン・ペリニオンの肖像が描かれています。

The CHAMPAGNE Pierre Gobillard located in Hautvillers, the most typical village of Champagne, homeland of the famous Monk Dom Perignon that the Gobillard family exerts its passion for the vine and the wine.

10月31日(木) : ディナースタート 19:00
Thursday October 31th : Dinner Start 19h00



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



フルーリーはボージョレにある特に優れた10の産地「クリュ・デュ・ボージョレ」の内のひとつで、ボージョレの女王と呼ばれます。繊細さとエレガンスを併せ持ち、女性的な香りが魅力です。

Fleurie est une appellation faisant partie des 10 crus du Beaujolais et étant considérée comme la "Reine du Beaujolais". En effet ce serait le vin le plus féminin du Beaujolais, car il est réputé pour sa finesse et son élégance.

Fleurie wine is an appellation that is part of the 10 Beaujolais crus and is considered the "Queen of Beaujolais". Indeed it would be the most feminine wine Beaujolais because it is renowned for its finesse and elegance.

Chocolat! 

[クリストフシェフのお話をChocolat!で聞こう!](#)

当店のシェフの友人、パトリック・ルメルが神楽坂のアグネスホテル東京で

パティスリー、「ル・コワンヴェール」をオープンしました。

神楽坂にお越しの際は、ぜひ行ってみてください!

**GRAND
OPEN**

9月20日

Le Coin Vert

ル・コワンヴェール

11:00 - 20:00



2-20-14 Kagurazaka, Shinjuku-ku, Tokyo

東京都新宿区神楽坂2-20-14

tel 03-6280-8270

Patrick Lemesle



[MORE INFORMATION](#)

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

