

2月 ニュースレター

February Newsletter

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



百合根と香ばしいヘーゼルナッツ ノワールビゴールの生ハム
Racines de fleurs de lys, Noisettes torréfiées, Jambon Noir de Bigorre
Lily roots, roasted hazelnuts, Noir de Bigorre uncured ham & emulsion sauce

[See our Menu](#)

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



クロ ド タール グランクリュ
モノポール 2014

*Clos de Tart Grand Cru
Monopole 2014*

[Read More](#)

イベントのご案内 ・ Champagne Maker's Dinner

2月27日の木曜日は、シャンパーニュ、
"ボランジェ"とトリュフを合わせたコラボディナーを開催いたします。

Dinner on Thursday, February 27th,
We will hold a collaboration dinner with Champagne House "Bollinger".
Please enjoy the champagne paring course !

CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

Lugdunum Bouchon Lyonnais
Bollinger & Truffle Dinner

Sélection de Champagnes

Bollinger Cuvée Special

ボランジェ スペシャル キュヴェ

Bollinger La Grande Année 2008

ボランジェ ラグラン ダネ 2008

Bollinger La Grande Année Rosé 2007

ボランジェ ラグラン ダネ ロゼ 2007

Bollinger Rosé

ボランジェ ロゼ

Thursday 27 February

Welcome 18h30

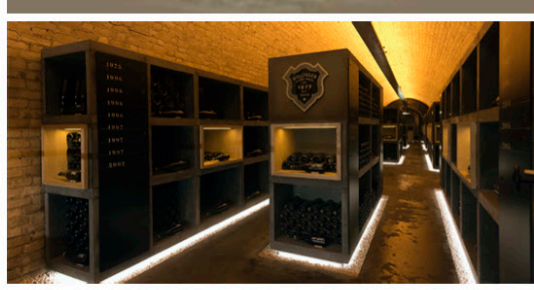
Dinner 19h00

Reservation [03-6426-1201](tel:03-6426-1201) or
by mail at info@lyondelyon.com

Menu 18,000 ¥

An additional sales tax & 10% service charge will be added.

LUGDUNUM
Bouchon Lyonnais



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



Copyright © *2018* *Lugdunum Bouchon Lyonnais*, All rights reserved.

This email was sent to luglugluglugg@gmail.com

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

Lugdunum Bouchon Lyonnais · Kagurazaka, 4 Chome-3-7 海老屋ビル · Shinjuku, Tokyo 162-0825 · Japan