

3月 ニュースレター

March Newsletter

季節のデザート ・ *Dessert du moment* ・ Seasonal Dessert



いちごと抹茶のビスキュイ 桜のゼリー
Fraises et Biscuit Matcha, Gelée de Fleurs de Cerisier
Strawberry and Matcha biscuit, Cherry blossom jelly

See our Menu

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

おすすめシャンパーニュ

Recommended Champagne

ダミアンウーゴ ロゼ

ブリュット NV

Damien Hugot Rosé

Brut NV



Read More

ワインペアリング ・ *Accord mets et vins* ・ Wine paring



Bourgogne Aligoté 2016, Paul & Marie Jacqueson
ブルゴーニュ アリゴテ 2016, ポールエマリー ジャクソン
&
Cassolette d'escargots
エスカルゴのカソレット

季節ごとにスタイルを変えているエスカルゴですが、今月から昔お出ししていたカソレット仕立て、エスカルゴバターと一緒にオーブンで焼き上げるクラシックなスタイルに戻りました！

オススメのワインは今グラスでお出ししているブルゴーニュのアリゴテ。清涼感のある辛口の白ワイン共にいかがでしょうか。

L'escargot change de style ! Retour au classicisme, cuisson en cassolette beurre d'escargots et une pointe de fondue de tomate....Au verre le Bourgogne Aligoté de la Maison P&M Jacqueson est l'accord parfait, mineral avec des notes d'agrumes et une très belle longueur en bouche.

The snail changes style! Back to classicism, cooking in a casserole with snail butter and a touch of tomato fondue By the glass, the Bourgogne Aligoté from Maison P&M Jacqueson is the perfect match, mineral with citrus notes and a very nice length in mouth.

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

