



| 神楽坂 |

ルグドゥナム・ブション・リヨネ

Lugdunum Bouchon Lyonnais

☎03-6426-1201 / フレンチ

素材の持ち味を生かした、
自家製シャルキュトリに舌鼓。

日本シャルキュトリ協会 (ACFJ) 会長を
務めるクリストフさんが伝統的なシャル
キュトリを提供。四種盛り合わせ1500
円 (ディナー時)。⑤新宿区神楽坂4-3-7
海老屋ビル1F ⑥11:30~14:30LO、
18:00~22:00 ⑦月、第1・3火

CHARCUTERIE



フランス人には欠かせない、
日常づかいの、プチな喜び。

「シャルキュトリ」とは、ハム、ソーセージ、パ
テなどの食肉加工品全般の総称。その多くは豚
肉を原料とし、鴨やジビエを使うことも。塩漬
けや乾燥、燻製など、肉の保存性を高める手段
として発達し、その歴史はギリシャ時代から。
地域ごとに特色があり、450種類以上とも！

KEY WORD **5**
シャルキュトリ♡
→P.28【ビストロ&バー】