Le Bar à Vin 52
AZABU TOKYO

世界中の美味しい食材を直輸入
「成城石井」プロデュースのワインバー

本当によいものをお客様に楽しんでいただきたい。『Le Bar à Vin 52』バイヤー自ら産地に赴き直輸入した本場の味わいと、1年52週の旬の食材を、一番おいしく楽しめる調理法でご提供しています。本場の味と同じ切り立てふわふわの生ハム、ふんだんに使った選りすぐりのチーズ、厳重な品質管理のもとでご提供するコストパフォーマンス抜群のワインなど、こだわりの素材の数々をご堪能ください。

WHAT'S LOCABO ??

‘健食’のススメ！「LOCABO ロカボ」に注目！

今、注目のキーワード「ロカボ」。「緩やかな糖質制限食」の意で、ダイエットや健康への関心が高い人を中心に広がっています。実は『Le Bar à Vin 52』には、「ロカボ」に適したメニューがたくさんあるのです。

ロカボをご希望の方は、パンをオリーブに変更することができます。

山田 悟先生の監修により、糖質量を測定しました。

おいしく・楽しく・健康に食事をお楽しみください。

“苦労してカロリー計算しながら空腹を我慢する”食事法に対して、最近の栄養学では糖質制限食がカロリー制限食以上の効果を持つことが明らかにされつつあります。
ゆるやかな糖質制限食ロカボでは、糖質を1食あたり20g以上40g以下（かつ、1日70g以上130g以下）に制限するものの、糖質が高い食材さえ避ければ、思いのほかたっぷり食べられます。「ロカボ」はおいしく楽しく食べて健康になる、続けられる食事法です。

食・楽・健康協会 代表理事 **山田（やまだ） 悟（さとる）**

1970年生まれ。94年慶應義塾大学医学部卒業。医学博士。2011年より現職の北里大学北里研究所病院糖尿病センター長に主任し、「続けられる低糖質食」を提唱する。「奇跡の美食レストラン（幻冬社）」など著書もある。

PROSCIUTTO HAM & CHEESE
生ハム チーズ

定番 MENU

LBV厳選！生ハムとサラミ類6種盛り合わせ

Specially selected Ham & Salami

フルサイズ（4〜5名様分） ¥1,700（20円寄付金含みます） 糖質 2.5g

ハーフサイズ（1〜2名様分） ¥1,000（20円寄付金含みます） 糖質 1.2g

- 14ヶ月熟成スペイン産ハモンセラーノ
- アルトアディジェ特産“スペック”燻製生ハム
- 300日熟成プロシュート
- スペイン産イベリコサルシッチョン
- ミラノ特産“ミラノサラミ”
- ボローニャ特産モルタデッラハム

定番 MENU

生ハム・熟成チーズ・ワインのおつまみプレート

〜300日熟成プロシュートと24ヶ月熟成レッジャーノ〜

Selection of dry cured ham and cheese for wine

¥1,500（20円寄付金含みます） 糖質 19.3g

切り立ての生ハムや、ジャージー乳を使用したパルミジャーノレッジャーノ、グリーンオリーブやデーツなどのワインのお供にぴったりの食材を一皿に盛り合わせたプレートです。

TABLE FOR TWO

二人のための食卓

世界人口約70億人のうち、10億人が飢餓・貧困に苛まれている一方で、20億人近くが飽食社会の中で肥満・生活習慣病に苦しんでいます。これは、世界の食料配分の不均衡によって生じた問題です。

開発途上国では食料が不足し、先進国では食事が過多で命が失われる対照的な世界の実態が存在します。

TABLE FOR TWOは食の不均衡を解消し、開発途上国と先進国双方の人々の健康を同時に改善することを目指す日本発の社会事業です。

当ページのメニューをご注文いただくことで、『TABLE FOR TWO』の仕組みを通して、アジア・アフリカの発展途上国の子供たちに『1食分の学校給食』をお届けすることができます。

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします

PROSCIUTTO HAM & CHEESE
生ハム チーズ

36ヶ月熟成イベリコベジョータ・イベリコサラミ類 4種とオリーブピクルスの盛り合わせ ￥1,980

NEW 新メニュー

Selection of 36 month matured bejota and Iberico salami

- 36ヶ月熟成イベリコベジョータ
- 14ヶ月熟成ハモンセラーノ
- イベリコサルシッチョン
- イベリコチョリソー
- グリーンオリーブ
- ピクルス

スペイン カスティーリャ イ レオン州サラマンカ県産

36ヶ月熟成イベリコ生ハム 最高ランク“ベジョータ”

36 month matured, premium quality Ibrerico pork ham "Bejota"

放牧をしドングリをたっぷり食べて育ったイベリコ豚。
ベジョータランクになるには基準が設けられています。
希少性のある生ハムをお楽しみください。

￥1,380

NEW 新メニュー

定番 MENU

成城石井セレクト! 熟成チーズの盛り合わせ

Assorted Cheese (5 pieces / 3 pieces)

成城石井の調達力を活かし、ヨーロッパを代表するチーズを多数取り揃えました。イタリアンチーズの王様ともいわれ、その中でもジャージー乳を30％使用したパルミジャーノとその日のおすすめチーズを盛り合わせ。オーダーをいただいてからカットするので、本場さながらのチーズの香りと美味しさが楽しめます。

5種 盛り合わせ ￥1,080

糖質21.1g うち パン9.7g・蜂蜜11g

- イタリア産24ヶ月熟成ジャージー乳30％使用パルミジャーノレッジャーノ(ハードタイプ)
- フランス産熟成ブリーチーズ(白かびタイプ)
- イタリア産DOPゴルゴンゾーラ・ピカンテ(青かびタイプ)

上記にウォッシュタイプ等も入れ込んだ5種類のチーズ盛り合わせです

3種 盛り合わせ ￥880

糖質20.7g うち パン9.7g・蜂蜜11g

- イタリア産24ヶ月熟成ジャージー乳30％使用パルミジャーノレッジャーノ(ハードタイプ)
- フランス産熟成ブリーチーズ(白かびタイプ)
- イタリア産DOPゴルゴンゾーラ・ピカンテ(青かびタイプ)

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします

SALAD
サラダ

LBVのパワーサラダとは

野菜・フルーツ・スーパーフード・肉・ナッツ・チーズなどを詰め込んだボリューム満点のパワーみなぎるサラダ。ビタミン、ミネラル、食物繊維、たんぱく質など　たいせつな栄養素を一度にバランス良く摂ることができます。
ドレッシングはフラックスシードオイルを使用し、上質な油と一緒にお召し上がり頂きます。

ケールと有機キヌアの16品目パワーサラダ ¥1,080

LOCABO 糖質21.1g　＊SUPER FOOD＊

フラックスシードオイルのドレッシング

Power salad with kale, fruits and quinoa

キヌア、チアシード、アボカド、ナッツ類などのスーパーフードに卵やスモークチキンなどのたんぱく質、オレンジやキウイのフルーツを盛り込んだ具だくさんなパワーサラダ。ドレッシングをかけて、トングで全体を潰すようにしっかりと混ぜてお召し上がりください。

定番 MENU

有機キヌアと13品目のシェフズサラダ ¥980

LOCABO 糖質35.2g　＊SUPER FOOD＊

フラックスシードオイルを使用した自家製ドレッシング

Chef's salad with homemade dressing

キヌア、チアシード、ゴジベリー、クルミなどのスーパーフードを取り入れたサラダ。フラックスシードオイルとオリーブオイルをベースにリンゴや香味野菜で作った香り豊かな自家製ドレッシングでお召し上がりください。

NEW 新メニュー

海老とパクチーの10品目エスニックサラダ ¥980

LOCABO 糖質6.8g

〜淡路島産玉葱のスイートチリドレッシング〜

Ethnic style salad with shrimp and Coriander

スイートチリソースとナンプラー、アップルビネガーなどで作った自家製のドレッシングは、パクチーが主役のサラダと相性抜群です！

APPETIZER
おつまみ

ワインのおつまみ 5種アソート ¥780

Nibbles

国産豚のパテドカンパーニュ ブルーベリージャム添え ¥480

LOCABO 糖質5.9g

Pâté de Campagne served with Blueberry jam

ラクレットをかけた男爵芋のアンチョビチーズポテト ¥680

Anchovy cheese potato

とろけるラクレットチーズをアンチョビで味付けしたポテトで絡めて。

アンチョビキャベツ ¥480

LOCABO 糖質8.5g

Anchovy Cabbage

アクセントに加えた生ハムと自家製アンチョビソースがキャベツの旨みを引き立てます。はじめの一品にどうぞ。

イタリア産グリーンオリーブ ¥420

LOCABO 糖質0.7g

Green Olives

手摘みで収穫した枝付きレーズン ¥380

Raisins

リンゴ酢ときび糖仕立てのキャロットラペ ¥380

Carottes Râpées

ウィスキー樽のホワイトオークチップで燻製したミックスナッツ ¥480

Smoked Nuts

無添加無漂白のトルコ産スミルナ種白いちじく ¥380

White Figs

成城石井直輸入ピクルス ¥380

LOCABO 糖質2.8g 100gあたり

Pickles

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします

APPETIZER
冷前菜

イタリア・カンパーニャ州から空輸で輸入！
まるごとモッツァレラ・ブッファラと切り立てプロシュートのカプレーゼ
Caprese Salad

フルサイズ ¥ 1,280　糖質 8.2g
ハーフサイズ ¥ 780　糖質 4.2g

定番 MENU

毎週現地から輸入している水牛のミルクで作られたモッツァレラ・ブッファラは、とてもミルキーでジューシーな味わい。
切り立てのプロシュートでモッツァレラとトマトを巻いてお召し上がりください。バジルのペーストが香りのアクセントに。
※写真はフルサイズになります

フランス産カマンベールチーズとリンゴのノルマンディ風 アペリティフ ¥ 480
Camembert Cheese served with Apples

フランス ノルマンディ地方をイメージした組み合わせ。
新たなカマンベールのおいしさを発見できます。

ちょっと贅沢
まるごと天然キャビア
Caviar

アメリカ・イリノイ州・ミズーリ州で水揚げされた天然チョウザメの卵を塩漬けにしたキャビア。

糖質 15.9g
うち、パンの糖質量 15.8g
¥ 2,280

スモークサーモンとギリシャ産フェタチーズ、セミドライトマトのカルパッチョ
～レモンディルの香り～
Salmon and feta cheese carpaccio

地中海をイメージしたカルパッチョ。お好みでフレッシュレモンを絞り、お召し上がりください。

糖質 6.7g
¥ 880

熊本天草産近海真タコとオレンジのカルパッチョ
ジェノベーゼソース
Carpaccio of octopus (from Kumamoto) and orange with genovese sauce

旨味を損なわないよう、獲れた日に下処理をしたタコに、オレンジ、レモン、バジルの香りを纏わせたカルパッチョに仕立てました。

糖質 4.3g
¥ 780

九州産黒毛和牛のカルパッチョ
～16ヶ月熟成グラナパダーノとモデナ産バルサミコ酢で～
Wagyu Carpaccio with Grana Padano and Balsamic Vinegar sauce

低温加熱した黒毛和牛の赤身肉を薄切りにしてカルパッチョに。

¥ 1,180　糖質 1.1g

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします

APPETIZER
前菜

NEW
新メニュー

イタリア産マスカルポーネとリコッタの冷製チーズフォンデュ
三浦青木農園野菜と季節野菜、海老添え

¥ 1,680

Cold cheese fondue of Mascarpone and Ricotta

フレッシュチーズと生クリームで仕立てる自家製の冷たいチーズソースに、野菜や海老、バケットをディップしてお召し上がりください。
※チーズソースは1回のみ、おかわりを無料でお受け致します。

成城石井自家製ローストビーフ
淡路島産玉葱と卵黄添え

Homemade roast beef

¥ 780

LOCABO 糖質 5.6g

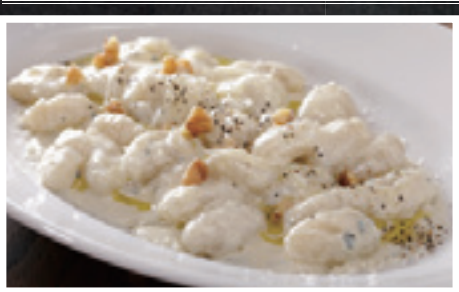
卵黄を崩し、玉葱を巻いてお召し上がりください。

青木農園直送
三浦野菜と季節野菜のオーブン焼き
～クリーミーバーニャカウダーソース～

Bagna càuda with grilled vegetables fresh from the farm

¥ 780

温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた三浦半島で、現在7代目の青木紀美子さんを筆頭に、きめ細かな野菜作りと愛情、伝統と知恵をもって育てた野菜をLBVの為に直送してもらっています。季節野菜を合わせ、オーブンで焼き上げました。



じゃがいものニョッキ
4種チーズのクワトロフォルマッジョソース

Gnocchi with homemade quatro formaggio sauce

¥ 1,080

グラナパダーノ、ペコリーノ、ブルーチーズ、ウォッシュチーズの4種で仕立てる濃厚なクリームソースでモッチリとしたニョッキを絡めています。

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします

APPETIZER
前菜

フランス産カマンベールチーズの丸ごと焼きチーズフォンデュ
三浦野菜と季節野菜添え
¥ 1,680

Cheese Fondue with Grilled Whole Camembert

カマンベールチーズを豪快に丸ごと焼き上げています。青木農園から直送してもらう三浦野菜と季節野菜にチーズを絡めてお召し上がりください。※温めなおすことも可能ですので、スタッフにお気軽にお声がけくださいませ

NEW 新メニュー

熊本天草産天然アオリイカと パクチーのトマトアヒージョ
Tomato Ajillo with oval squid and fresh coriander
¥ 880

セミドライとフレッシュの2種トマトを使用したアヒージョ。パクチーを絡めながらお召し上がりください。

10尾使用！海老と3種茸、セミドライトマトのアヒージョ
ajillo with shrimps, mushrooms and semi-dried tomatoes
¥ 780
糖質 10.0g

青森田子にんにくで作る自家製ガーリックオイルを使用。
プリッとした海老の食感が楽しいオーソドックスなアヒージョ。

熊本天草産荒波鯛とカナダ産ムール貝、セミドライトマトのアクアパッツァ
Sea bream and Mussels aquapazza
¥ 1,680
糖質 13.3g

神経締めを行い、鮮度を最大限損なわないよう処理を施した荒波鯛は、身が厚く、プリップリな食感が特徴です。
ハーブ類やオリーブなどと一緒に、イタリア料理“アクアパッツァ”に仕立てます。

カナダ産ムール貝の白ワイン蒸しプロヴァンス風
～フレッシュトマトとハーブ風味～
Mussels à la Provence
¥ 1,180
糖質 14.6g

タイムやディルの香りや、フレッシュトマトの酸味を活かしたプロヴァンス地方の調理法で。

オーストラリア産“jimba”プレミアムラム 骨付き仔羊のグリル
Australian "Jimba" Lamb Chops
1本～ご注文承ります　1本　¥ 680
糖質 4.1g

JIMBAブランドのプレミアムラムは、上質な仔羊を生産することで有名なビクトリア州南部で肥育され、サフォーク種を中心に、欧州種の掛け合わせを行った仔羊です。食べ応えのある、肉厚でジューシーな骨付きロースをご堪能ください。1本～ご注文OK!

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします

定番 MENU

MEAT GRILL 肉料理

Le Bar a Vin 52特製 お肉料理3種グリル盛り合わせ 3〜4名様分

LBV52 special, assorted grilled beef, chicken and pork

糖質 22.6g

『Le Bar à Vin 52』自慢のお肉料理をボリューム満点3種類の盛り合わせにしました。 ¥ 2,980

◆ 国内産黒毛和牛のランイチ肉 ◆ 下田さん家の豚 ◆ 徳島県産すだち鶏

28日間熟成 1.5ポンド［約700g］ アンガス牛骨付きLボーンのビステッカ

Angus Beef aged for 28days

MBS 3以上をクリアした枝肉を選別し、真空熟成をかけた、柔らかくジューシーで脂肪と赤身のバランスがとてもよいアンガス牛のリブロースを骨付きのまま厚切りでグリルにしました。フランス産ゲランドの塩とコリアンダーやクミンを使用した自家製スパイス塩をお好みで付けて、お召し上がりください。

糖質 25.3g
うち ジャガイモ 16.3g

¥ 4,980

徳島県産すだち鶏の香草グリル

Herb grilled chicken

¥ 1,080 糖質 13.9g

下田さん家の豚肉 肩ロースの香草グリル

Herb grilled pork

¥ 1,280 糖質 13.9g

スペイン産“マグレカナール”鴨のロースト 赤ワインとオレンジのソース

Magret de canard with red wine and orange sauce

¥ 1,680 糖質 32.1g

マグレカナールとはフォアグラをとるために栄養をたっぷりと蓄えた鴨の胸肉です。お肉にフォアグラの香りが移っておりその芳醇なコクと香りが特徴。オレンジが効いた爽やかなソースと一緒にお召し上がりください。

成城石井パンの盛り合わせ ¥ 300

assorted bread

風味高い小麦を職人こだわりの配合でブレンドし焼き上げております。小麦の味わいが楽しめ、食事に合うパンの盛り合わせです。

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします

おすすめ LBV52 favorite

A-4～A-5ランク

九州産銘柄黒毛和牛の厚切りグリル

～フランス産ゲランドの塩とフライドポテトを添えたステーキフリット～

Grilled Wagyu from Kyushu

2～3名様分 ¥ 3,780

糖質35.3g うち、じゃがいもの糖質量24.5g

KUROGE WAGYU 黒毛和牛

佐賀牛、宮崎牛、熊本和王牛など九州地方の銘柄牛のウチモモ部位を使用。赤身でありながら、黒毛和牛の脂の旨味も感じられる部位です。有機ベビーリーフ・男爵芋フライドポテト、マスタードやゲランドの塩をつけてフランス流の食べ方で。

※その日の仕入れ状況によって、銘柄牛が異なります。詳しくはスタッフまで。

九州産黒毛和牛のランイチ肉グリル

黒トリュフのマディラソース

Wagyu rump steak with black truffle Madeira sauce

Regular ¥ 1,680 Large ¥ 2,480

糖質9.7g レギュラーの場合

霜降りの甘さと赤身の旨みが合わさり、肉質もやわらかい「通」好みのお肉です。
黒トリュフが香るマディラソースで素材の味を存分にお楽しみください。

定番 MENU

NEW 新メニュー

最高級A-5ランク

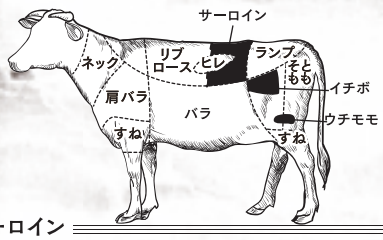
佐賀牛サーロインステーキと3種の塩

～トリュフ塩とスパイス塩とゲランドの塩、
徳島産すだち添え～

¥ 2,980

Japanese beef steak with three flavoured salt

最高ランクであるAの5番の佐賀牛。脂の旨味、甘味、香りを感じられます。イタリア産トリュフ塩、自家製スパイス塩、フランス産ゲランドの塩を添えているので、塩を食べ比べながらお楽しみください。



サーロイン
やわらかく甘みがあり、ジューシーな霜降りが多いのが特長

ランプ
モモ肉の中でも、特に柔らかくきめが細かく旨みのある部位で貴重な赤身肉

イチボ
極少量しかとれない貴重な部位。霜降りの甘さと赤身の旨みが合わさっています。ランプ・イチボを総称して「ランイチ」と呼びます。

ヒレ
ほとんど運動にかかわらない部位なので特に柔らかく、脂肪も少なくて淡白で上品な味わい。

ウチモモ
脂肪が少ない柔らかな赤身の部位で、さっぱりとした味わい。

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします

PASTA
パスタ

NEW 新メニュー

国産トマト1個分を使用した海老とアボカドの冷製パスタ

Cold pasta with fresh tomato, shrimp and avocado

¥ 1,180

フレッシュトマトにバジルと青森田子にんにくの香りを移した冷たいソースに細麺のフェデリーニを絡めています。

おすすめ LBV52 favorite

イタリア産ペコリーノ・ロマーノと淡路島産玉葱のアマトリチャーナ～雪山見立て～

Amatriciana with Pecorino Romano Cheese

Regular ¥ 1,280　Large ¥ 1,880

甘みの強い淡路島の玉葱と生ハムの旨味が溶け込んだトマトソースがベースのパスタに、羊乳で作られたローマの伝統的なペコリーノチーズを目の前で、たっぷりと削らせていただきます。

NEW 新メニュー

熊本天草産天然アオリイカとサルディニア産からすみのアーリオオーリオパスタ ～徳島産すだち添え～

Aglio olio pasta with oval squid and Sardinian Bottarga

Regular ¥ 1,380　Large ¥ 1,980

熊本県で水揚げされた天然アオリイカを使用。
すだちを絞ってお召し上がりください。

ウニ（ミョウバン不使用）とグラナパダーノの濃厚ウニクリームパスタ

Sea Urchin and Grana Padano cheese cream sauce pasta

Regular ¥ 1,480　Large ¥ 2,080

有機トマトと生クリームで仕立てた、濃厚なウニクリームソースをパスタに絡めて。

NEW 新メニュー

成城石井自家製イベリコベーコンと滋養卵のカルボナーラパスタ

Carbonara Pasta with egg and Iberico pork bacon

Regular ¥ 1,280　Large ¥ 1,880

イベリコ豚のベーコンの旨味を引き出したシンプルなカルボナーラ。イタリア産ペコリーノロマーノチーズを使用！黒コショウを効かせています。

5時間加熱した九州産黒毛和牛のボロネーゼ ～パスタ リガトーニ使用～

Pasta bolognese with 5 hours cooked Japanese beef

Regular ¥ 1,380　Large ¥ 1,980

黒毛和牛をじっくり5時間加熱し、口の中でほどけるやわらかさに。
3種類の茸と一緒に軽く煮込んだボロネーゼソース。

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします

−DESSERT−
デザート

バニラ風味の冷たい丸ごと焼きリンゴ
胡桃とアーモンドとカラメルソースがけ

Baked whole apple with vanilla icecream

バニラの香りを移しながらリンゴを丸ごと焼き上げ、冷却し、たっぷりのバニラジェラートとリンゴ風味のカラメルソースをかけて仕上げました。

Regular ¥980
Half ¥680

赤卵の自家製クレームブリュレ バニラジェラートのせ
Creme Brulee with Gelato ¥680

『Le Bar à Vin 52』一番人気デザート。とろけていくジェラートとブリュレのキャラメルを割って、一緒にお召し上がりください。

赤卵の自家製クレームブリュレ フレッシュフルーツ添え
Creme Brulee with fresh fruits ¥480

糖質 16.4g

卵黄をたっぷりと使ったクレームブリュレにフレッシュフルーツの酸味が相性抜群！

成城石井人気のプレミアムチーズケーキ 自家製ジェラート添え
Seijo Ishii's famous Cheese Cake with Gelato ¥480

ローストしたアーモンドとレーズンがアクセントのクリームチーズをたっぷりと使用したチーズケーキに、キビ糖100％使用した素朴なスポンジケーキを土台に敷き詰めた成城石井大人気のチーズケーキです。

自家製ジェラート 1種 ¥380
Gelato of the day

- マンゴー
  マンゴーの王様アルフォンソマンゴーのうまみをギュッと閉じ込めました。
- フランボワーズ
  色鮮やかなフランボワーズジェラートは、甘味と酸味が絶妙です。
- 本日のジェラート
  内容はスタッフまでお尋ねください。

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします

−DESSERT−
デザート

バニラ風味の冷たい丸ごと焼きリンゴ
胡桃とアーモンドとカラメルソースがけ

Baked whole apple with vanilla icecream

バニラの香りを移しながらリンゴを丸ごと焼き上げ、冷却し、たっぷりのバニラジェラートとリンゴ風味のカラメルソースをかけて仕上げました。

Regular ¥980
Half ¥680

赤卵の自家製クレームブリュレ バニラジェラートのせ ¥680

Creme Brulee with Gelato

『Le Bar à Vin 52』一番人気デザート。とろけていくジェラートとブリュレのキャラメルを割って、一緒にお召し上がりください。

赤卵の自家製クレームブリュレ フレッシュフルーツ添え

Creme Brulee with fresh fruits

糖質16.4g

卵黄をたっぷりと使ったクレームブリュレにフレッシュフルーツの酸味が相性抜群！

¥480

成城石井人気のプレミアムチーズケーキ

Seijo Ishii's famous Cheese Cake

¥480

ローストしたアーモンドとレーズンがアクセントのクリームチーズをたっぷりと使用したチーズケーキに、キビ糖100％使用した素朴なスポンジケーキを土台に敷き詰めた成城石井大人気のチーズケーキです。

※別途消費税を頂戴いたします　※別途席料300円を頂戴いたします