

52週を楽しむ季節のお料理



Le Bar à Vin 52

AZABU TOKYO

公式『フェイスブック』&『インスタグラム』を  
フォローして、旬のメニューやワインイベント  
など、最新情報をゲット!!



@lbv52.jp



lbv52



≡ 2018. 7 / 30 ~ ≡

# Summer Truffle Fair

『サマートリュフ』フェア

サマートリュフの時期がやってまいりました!  
空輸で毎週入荷!

今週のトリュフの産地  
『イタリア産』



サマートリュフをかけた  
A-5ランク 佐賀牛サーロインステーキのグリル

¥3,480 >> ¥2,980

最高級A-5ランク 佐賀が世界に誇るブランド牛(佐賀牛)のサーロインを、トリュフの香りと共にお楽しみください。

※[通常価格]佐賀サーロインステーキ2,980円+トリュフトッピング500円



ブリー・ド・トリュフ

〜サマートリュフと  
熟成ブリーチーズのおつまみ〜

¥680

スライスしたサマートリュフを白カビタイプのブリー  
チーズにのせて、食前酒と合わせてお召上がりください。



ウニとトリュフの  
贅沢クリームリゾット

¥1,680

トリュフの香りとウニのコクを纏った濃厚なリゾットです。フレッシュ  
サマートリュフを仕上げにスライスしてトッピングします。



大盛り(約10g使用)トリュフ!  
三重産赤卵と16ヶ月熟成グラナパダーノの  
トリュフカルボナーラパスタ

Regular ¥1,680 / Large ¥2,480

北海道純生クリームを使用したシンプルなカルボナーラに、トリュフをたっ  
ぷりとスライスして仕上げます! 全体をよく混ぜてお召上がりください。



★低温調理した  
スペイン産マグレカナル鴨の  
ロースト 冷製仕立て  
青山椒と徳島産すだち風味

¥780

脂ののった鴨肉を焦がし玉葱を使用した和テイスト  
のソミュール液で低温ロースト。冷製でお出します。  
引き立ての青山椒の香りがアクセント!



★山形産アンデスメロンと  
300日熟成プロシュートの  
生ハムメロン

フルサイズ ¥980

ハーフサイズ ¥580

山形・庄内特産のアンデスメロンにイタリアから直輸  
入したプロシュートを巻いてお召上がりください。  
定番の生ハムメロン! ミントの香りがアクセント。

※写真はフルサイズになります。  
ハーフサイズは1〜2名様にオススメの量となります



★山形産アンデスメロン1/2個使用!  
大人のシャンパンメロン  
クリームソーダ

¥1,280

メロンが旬の時期です! 1/2玉使用。果肉とバニラ  
ジェラートを盛り、シャンパンを注いだ大人の味の  
メロンクリームソーダです。