

52週を楽しむ季節のお料理

LE BAR à VIN 52

Le Bar à Vin 52

AZABU TOKYO

2018. 6 / 18 ~

# Summer Truffle Fair

『サマートリュフ』フェア

ヨーロッパから  
飛行機で直輸入!!



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』~



## 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

スライスしたの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。



## 男爵芋の サマートリュフポテト

¥680

揚げたてのポテトに、トリュフオイルとサマートリュフの香りを継わせて。



## サマートリュフと16ヶ月熟成グラナパダーノの クリームリゾット

¥1,480

トリュフの香りを継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14ヶ月熟成 グラナパダーノのトリュフカルボナーラ

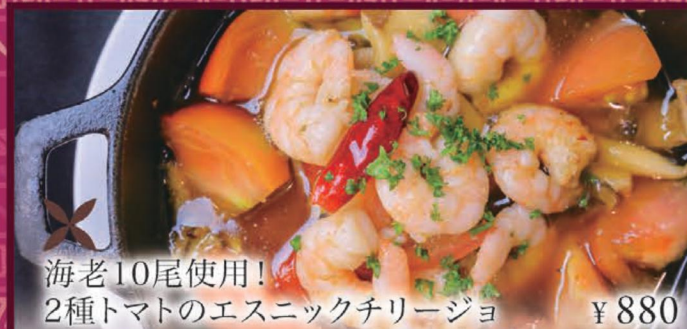
Regular ¥1,680 / Large ¥2,480

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。



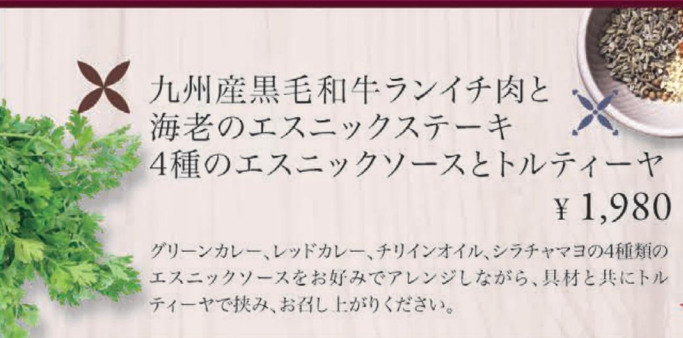
## 成城石井自家製ローストビーフとパクチーの エスニック仕立て スリラチャマヨソース ¥780

ナンプラーで作る自家製エスニックドレッシングとスリラチャマヨネーズが味の決め手  
です。玉葱やパクチーを巻いてお召上がり下さい。



## 海老10尾使用! 2種トマトのエスニックチリージョ ¥880

チリインオイルで辛味と旨味を加えたチリージョ(アヒージョ)。  
セミドライトマトとフレッシュトマトで爽やかな酸味もお楽しみ頂けます。



## 九州産黒毛和牛ランイチ肉と 海老のエスニックステーキ 4種のエスニックソースとトルティーヤ ¥1,980

グリーンカレー、レッドカレー、チリインオイル、スリラチャマヨの4種類の  
エスニックソースをお好みでアレンジしながら、具材と共にトル  
ティーヤで挟み、お召上がりください。