PARTY PLAN パーティープラン

ゴールドコース

2時間飲み放題付

大皿シェア
お一人様
¥7,000税込

世界三大珍味を楽しめる贅沢お肉コース

生ハムとサラミ類
6種盛り合わせ

本日の前菜盛り合わせ

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

黒毛和牛ランイチ肉と
フォアグラ、キャビアの
ロッシーニステーキ
～黒トリュフのマディラソース～

Menu List.

◆ 成城石井自家製パン3種盛り合わせ
～成城石井おすすめオリーブオイル付き～

◆ 生ハムと
サラミ類6種盛り合わせ

◆ 本日の前菜盛り合わせ
熟成チーズなど13品目の食材を使用した内容

◆ 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
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飼育され、
サフォーク種を中心に欧州種を掛け合わせを行った仔羊です

◆ 九州産黒毛和牛とスペイン産フォアグラ、
キャビアのロッシーニ風ステーキ 黒トリュフマディラソース
世界三大珍味を使用した美食家ロッシーニも愛したと言われる
ステーキに仕立てています

◆ 本日のパスタ
《ウニ（みょうばん不使用）と16ヶ月熟成グラナパダーノの濃厚ウニクリームパスタ》
に内容を変更できます。お一人様につき＋¥300（税込）

シルバーコース

ワンランク上質な素材を楽しめるコース

2時間飲み放題付

大皿シェア お一人様

¥6,000税込

Le Bar à Vin 52
特製肉料理3種盛り合わせ

Menu List.

- 成城石井自家製パン3種盛り合わせ
  ～成城石井おすすめオリーブオイル付き～
- 生ハムとサラミ類6種盛り合わせ
  切りたての生ハム3種とサラミ類3種を盛り合わせたプレート
- 本日の前菜盛り合わせ
  熟成チーズなど13品目の食材を使用した内容
- 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
  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
- Le Bar à Vin 52 特製肉料理3種盛り合わせ
  (黒毛和牛、下田さん家の豚肉、すだち鶏)
  黒毛和牛は霜降りの甘さと赤身の旨みが合わさるランイチ部位を使用
- 本日のパスタ
  《ウニ(みょうばん不使用)と16ヶ月熟成グラナパダーノの濃厚ウニクリームパスタ》に内容を変更できます。 お一人様につき＋¥300(税込)

スタンダードコース

素材の良さを味わえる充実のコース

2時間飲み放題付

大皿シェア お一人様

¥5,000税込

本日の前菜盛り合わせ

Menu List.

- 成城石井自家製パン3種盛り合わせ
  ～成城石井おすすめオリーブオイル付き～
- 生ハムとサラミ類6種盛り合わせ
  切りたての生ハム3種とサラミ類3種を盛り合わせたプレート
- 本日の前菜盛り合わせ
  熟成チーズなど13品目の食材を使用した内容
- カナダ産ムール貝の白ワイン蒸しプロヴァンス風
  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
- 徳島県産すだち鶏のグリル
  すだち鶏モモ肉を香草の香りを纏わせながらシンプルにグリル
- 本日のパスタ
  《ウニ(みょうばん不使用)と16ヶ月熟成グラナパダーノの濃厚ウニクリームパスタ》に内容を変更できます。 お一人様につき＋¥300(税込)

ご利用条件

※ご予約は前日までにお願い致します。 ※パーティプランは4名様～からご予約可能です。

オプション

- メッセージ付き記念日デザートプレートご用意できます。1皿につき＋¥540(税込)
- 飲み放題の内容を《シャンパンフリーフロー》に内容を変更できます。お一人様につき＋¥1,000(税込)
- 飲み放題時間を《2時間▶3時間に延長(150分ドリンクL.O.)》を承ります。お一人様につき＋¥1,000(税込)

※商品の入荷状況等により内容が一部変更となる場合があります ※本プランは予告なく終了することがあります ※掲載写真は全てイメージです

成城石井

Le Bar à Vin 52

AZABU TOKYO

厳選されたワインと食材で
とっておきのパーティーを

Le Bar à Vin 52 ペアコースプラン

お一人様
¥5,000 税込

特別な日を彩る、
充実のコース

Menu List.

◆ ウェルカムシャンパン
成城石井直輸入シャンパンをグラスでご用意致します。

◆ 成城石井自家製パン3種盛り合わせ
～成城石井おすすめオリーブオイル付き～

◆ 生ハム類、熟成チーズを入れた前菜盛り合わせ
切りたての生ハムや熟成チーズなどを盛り合わせた前菜

◆ 魚料理～熊本天草産荒波鯛と季節野菜
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。

◆ 肉料理～下田さん家の豚肩ロース
《九州産黒毛和牛ランイチ肉のグリル》に内容を変更できます。
お一人様につき＋¥1,000(税込)

◆ 本日のパスタ
《ウニ(みょうばん不使用)と16ヶ月熟成グラナパダーノの濃厚ウニクリームパスタ》に内容を変更できます。
お一人様につき＋¥300(税込)

◆ 本日のデザートとカフェ
《メッセージ付き記念日デザートプレート》ご用意できます。
1皿につき＋¥540(税込)

オプション

◆ 飲み放題プランをつけられます。お一人様につき＋¥1,500(税込)
◆ 飲み放題は2時間制となります(飲み物のL.O.は90分)。
◆『3時間飲み放題プラン』にご変更の場合は、別途お一人様につき＋¥1,000(税込)頂戴致します。

ご利用条件

※ご予約は前日までにお願い致します。※アルコールが苦手な方はウェルカムシャンパンをソフトドリンクに変更できます。お申し付けください。※『ペアコースプラン』は2名様～3名様限定となります。※1人前を1皿ずつご提供致します。※肉料理・パスタの内容変更は、人数分で承ります。

PARTY DRINK MENU

2時間飲み放題 パーティードリンクメニュー

（90分ラストオーダー）

Beer & Other ビール他

- 生ビール［エビス］
- シャンディガフ
- ハイボール

Wine ワイン

- スパークリングワイン
- 白ワイン
- 赤ワイン

Cocktail カクテル

- サングリア白
- サングリア赤
- カシスオレンジ
- ミモザ

Soft Drink ソフトドリンク

- りんごジュース［ストレート］
- ウーロン茶
- ジンジャーエール

シャンパンフリーフロー

プラス ¥1,000税込

☆本日のシャンパン

繊細な泡とエレガントな味わいの、当店のシャンパンコレクションの中から、本日厳選した1本。

☆ランブルスコ

細かい泡が持続する濃い紫色。爽やかなレッドフルーツの香りが心地よい。ソフトでデリケートなタンニンを含むビロードのような柔らかな味わいです。
［産地：イタリア 赤／微発泡］

プラス ¥1,000税込で
3時間に延長できます

※グラスは交換制にてお願いしております ※掲載写真は全てイメージです