

個室専用
渋谷限定
プラン

成城石井
Le Bar à Vin 52
AZABU TOKYO

渋谷マークシティ店
SHIBUYA MARK CITY

Platinum Course Plan & Pairing Wine Course Plan

プラチナコースプラン & ペアリングワインコースプラン

プラチナコースプラン

渋谷限定 | 本日のおすすめの食材を使用した料理コース

¥10,000 税抜

9~10月 Menu List.

- ◆ ウェルカムドリンク — 36ヶ月長期熟成 シャンパーニュ ジョセフデプロワ [1杯]
- ◆ 成城石井自家製パン3種盛り合わせ
- ◆ アミューズ — Sadaharu Aokiマカロンシャンパーニュ ビスキュイシャンパーニュ
- ◆ アミューズ — 30ヶ月熟成スペイン産イベリコベジョータの生ハム
- ◆ 冷前菜 — スペイン産マグレカナル鴨の低温ロースト サラダ仕立て
- ◆ 温前菜 — スペイン産フォアグラのソテー 25年熟成バルサミコ酢をかけて
- ◆ パスタ — カナダ産オマール海老のトマトクリームパスタ タリアテッレ
- ◆ お肉料理 — A-5最高ランク 佐賀牛サーロインのグリル
- ◆ デザートとカフェ — Sadaharu Aokiデギュスタシオン ケーキ盛り合わせ

※料理の内容が変更になる場合がございます。

Option. サービスで《メッセージ付き記念日デザートプレート》をご用意できます。

ソムリエが選定するペアリングワインコースプラン

カルフォルニアワインの最高峰 オーパス・ワンのセカンド『オーヴァチャー』を
組み込んだソムリエが選定する、料理に合わせたワインのコース。

¥5,000 税抜

- ◆ シャンパン
- ◆ 白ワイン [60ml]
- ◆ 赤ワイン [60ml]
- ◆ オーヴァチャー [60ml]

ご利用
条件

●アレルギーやお苦手な食材について、ご予約時にご確認させていただきます。●ご予約は前日までに
お願い致します。●個室専用のコースとなります。●最大8名様までのご予約となります。●ご利用料
金¥40,000を最低料金とさせていただきます。

●ご予算に応じて内容を変更することも可能です。ご相談ください。

※掲載写真はイメージです ※表示価格は全て税抜きです