

THAI FOOD MENU

✦ タイフードメニュー ✦



タイ産マンゴーと
14ヶ月熟成ハモンセラノの
アペリティフ

¥790
税込¥869

タイ産マンゴーに、マスカルポーネと自社輸入のハモンセラノを組み合わせた前菜です。生ハムの塩味とマスカルポーネのミルクィさが、マンゴーの芳醇な香りと甘味を引き立てます。



14ヶ月熟成ハモンセラノと
パクチーの生ハム巻き
シラチャーマヨソース

¥790
税込¥869

ハモンセラノに、パクチー、きゅうり、パプリカなどの野菜を巻き、シラチャーソースで作る『シラチャーマヨ』と『スイートチリソース』を、お好みで付けてお召し上がりいただきます。



銘柄黒毛和牛ウチモモと海老、
シラチャーマヨの
エスニック風ステーキサラダ

¥2,590
税込¥2,849

赤身の旨味をしっかりと感じられるウチモモのステーキに、パクチーを加えたエスニック風のサラダと組み合わせています。シラチャーソースで作る『シラチャーマヨ』と『スイートチリソース』をお好みでステーキに付けていただきお召し上がりいただきます。ガーリックで味付けした殻付き海老添え。



タイ産マンゴーと
スペイン産イベリコ豚のグリル
ルッコラセルバチカのサラダ仕立て

¥1,590
税込¥1,749

タイ産マンゴーを苦味と香りのあるルッコラセルバチカと共にサラダ仕立てにしました。煮詰めて作るバルサミコソースと24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノの塩味で食べていただくメイン料理です。

☆☆☆ Premium Lunch

砵 城 石 井

Le Bar à Vin 52

AZABU TOKYO

Le Bar à Vin 52 の看板ランチメニュー。
ソテーしたフォアグラと
国産牛豚肉のハンバーグの組み合わせ。
マディラ酒とフォンドヴォー、
黒トリュフを加えたソースに絡めて
お召し上がりください。

☆ 国産牛豚肉使用！
スペイン産フォアグラ
ハンバーグランチ
～黒トリュフのマディラソース～

¥1,990 税込¥2,189

ミニサラダ/パン or ライス付

数量
Daily Limited
限定

プレミアムランチ

THAI FOOD

海老やあさり、イカを使用し
魚介の旨味を
クイッティアオ(米麺)に
染み込ませたパッタイです。
甘辛い味わいに、
フレッシュのライムを絞って
酸味と
パクチーの香りをプラスして
お召し上がりいただきます。

海老とあざりとイカの
パッタイランチ
～タイ風焼きそば～

¥1,290 税込¥1,419

スーパーフード入りミニサラダ付

※写真はイメージです

