

※掲載写真は全てイメージです

Le Bar à Vin
52
AZABU TOKYO

Le Bar à Vin 52

周年祭

menu

ANNIVERSARY RECOMMENDED MENU

周年祭を彩る、特別メニュー。

生産者ドウロの
最高峰シャンパーニュ。



NV シャンパーニュ
ドゥロ プレスティッジ
¥7,900 税込¥8,690

格付け第四級
シャトー・タルボが手掛ける
白ワイン。



2017 カユ ブランド
シャトー タルボ
¥8,900 税込¥9,790

格付け第二級
グリユオ・ラローズの
セカンドラベル。



2016 サルジェド
グリユオ ラローズ
¥7,900 税込¥8,690

格付け第三級
カロン・セギュールの
セカンドラベル。



2017 ル マルキド
カロン セギュール
¥8,900 税込¥9,790

格付け第三級
シャトー・ラグランジュの
セカンドラベル。



2016 レ フィエド
ラグランジュ
¥8,900 税込¥9,790

格付け第二級
モンローズの
セカンドラベル。



2015 ラ ダームド
モンローズ
¥9,900 税込¥10,890



山崎12年
ハイボール
¥1,290 税込¥1,419



響ブレンドーズチョイス
ハイボール
¥1,390 税込¥1,529



北海道産殻付き帆立の
ベシャメルとチーズのグラチネ

1個 ¥590 税込¥649

殻付き帆立にベシャメルソースとチーズをのせてオーブンで焼き上げています。ごろっとした帆立に、北海道産いくらがアクセント。

銘柄黒毛和牛
「佐賀牛」サーロイン、
赤身肉ウチモモ、
鴨ロース、イベリコ豚
グリル4種
盛り合わせ

¥5,590 税込¥6,149

次回ご来店「10%OFFチケット」が
1/3の確率で当たるくじ引き付き!!

