成城石井

Le Bar à Vin 52

AZABU TOKYO

《 関内店 》

厳選されたワインと食材でとっておきのパーティーを

パーティープラン

presented by 成城石井

飲み放題付 4名様～

飲み放題制限時間
2時間制
（ラストオーダー 1時間30分）

ご予約は2日前までに
お願いいたします

※＋1,000円（税込）で
『1時間追加』できます

お一人様 7,000円コース（税込）

世界三大珍味を楽しめる贅沢お肉コース

- パンの盛り合わせ
- 生ハム類と前菜の13品目盛り合わせプレート
- 石釜焼きピッツァ（ピッツァの種類をお選びください）
  プロシュート・エ・ルッコラ or クワトロフォルマッジョ
- オーストラリア産"jimba" プレミアムラム骨付き"塊"ロースト
- 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～
- 本日のおすすめパスタ

オーストラリア産"jimba"
プレミアムラム骨付き"塊"ロースト

プロシュートエルッコラのピッツァ

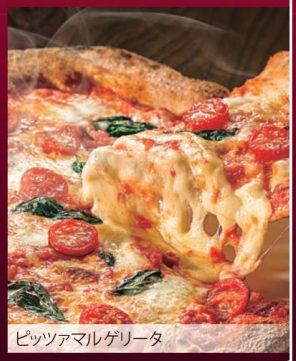
13品目入れ込んだ前菜プレート

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～

お一人様 5,000円コース（税込）

素材の良さをカジュアルに味わえる充実のコース

- パンの盛り合わせ
- 生ハム類と前菜の
  13品目盛り合わせプレート
- カナダ産ムール貝の
  白ワイン蒸し
- 徳島県産すだち鶏のグリル
- 石釜焼きピッツァマルゲリータ
- 本日のおすすめパスタ


ピッツァマルゲリータ

お一人様 6,000円コース（税込）

魚介類、肉などワンランク上質な素材を楽しめるコース

- パンの盛り合わせ
- 生ハム類と前菜の13品目盛り合わせプレート
- 熊本県産荒波鯛と
  カナダ産ムール貝のアクアパッツァ
- LBV特製肉料理3種盛り合わせ
  （黒毛和牛ランイチ・下田さん家の豚・すだち鶏）
- 石釜焼きピッツァ（ピッツァの種類をお選びください）
  プロシュート・エ・ルッコラ or クワトロフォルマッジョ
- 本日のおすすめパスタ

LBV特製肉料理3種盛り合わせ

コース飲み放題ドリンクメニュー

- 生ビール（プリムス）
- シャンディガフ
- 本日のスパークリングワイン
- 白ワイン（エピスリーボヌール・ブラン［産地：フランス］ ）
- 赤ワイン（エピスリーボヌール・ルージュ［産地：フランス］）
- キャンティ（赤ワイン［産地：イタリア］）
- ランブルスコ・アマービレ（弱発泡性の赤ワイン［産地：イタリア］）

- キール ◆ミモザ ◆カシスオレンジ
- ハイボール ◆ウーロンハイ
- リンゴジュース ◆ウーロン茶 ◆ジンジャーエール

プラス1,500円（税込）で プレミアムプラン

- 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
- シャトー モン・ペラ ルージュ
  かつて入手困難なワインとも。濃厚な味わいをご堪能ください［産地：フランス］
- シャトー モン・ペラ ブラン
  一粒一粒に旨味の要素を凝縮。濃厚なボルドー・ブラン［産地：フランス］

※写真はイメージです
※商品の入荷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

ネーム入りバースデープレートご用意承ります！
詳細は予約時にスタッフにお尋ねください（別料金）