成城石井
Le Bar à Vin 52
AZABU TOKYO

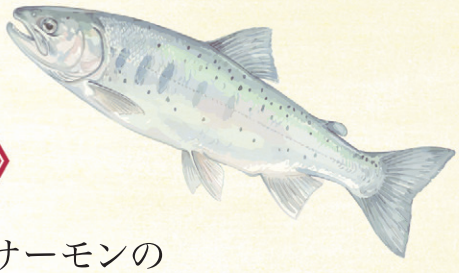
52週を楽しむ季節のお料理

2026. 9/10～

公式インスタグラム・
成城石井公式アプリで、
旬のメニューや
ワインイベントなど、
最新情報をゲット!!

Instagram

公式アプリを
ダウンロード!



NEW

青森サーモンの温かいエスカベッシュ オレンジ風味

¥1,190 税込¥1,309

香ばしく揚げた青森サーモンに、マリネ液でサッと煮立てた彩り豊かな野菜を合わせた温かいエスカベッシュ。
オレンジの果肉と爽やかな香りが引き立つ、奥深い味わいをお楽しみください。

自家製パテドカンパーニュの焼きカナッペ
～レーズンと胡桃のカンパーニュ使用～

¥300 税込¥330

自家製パテととろけるチーズの旨味に、レーズンパンの甘みが絶妙な熱々カナッペです。
1ピースからお好きな数だけご注文いただけますので、ちょっとしたおつまみにも追加の一品にもどうぞ。

サクッとジューシー！ オリーブとピクルスのひとくちフリット

¥690 税込¥759

旨味のあるグリーンオリーブとピクルスを、サクッと軽い食感のフリットにしました。程よい酸味と塩気がクセになる、お酒に寄り添うおつまみです。

フランス産熟成ブリーと自家製ベーコンのアヒージョ

¥1,390 税込¥1,529

青森県産田子にんにく香る自家製ガーリックオイルに、自家製ベーコンと3種のキノコを合わせたアヒージョ。
仕上げに熟成ブリーをのせました。とろけるチーズと一緒にお召し上がりください。

国産イチジクとブルーチーズのアペリティフ
～フランス産 ジャンボンドバイヨンヌ～

¥1,390 税込¥1,529

ブルーチーズと切りたての生ハムの塩味がイチジクの甘さを引き立てます。蜂蜜でまろやかな味わいに。

ウニと北海道産帆立のトマトファルシ
～煎り酒のジュレ～

¥1,590 税込¥1,749

トマトを器に見立て、アボカドやキヌア、海老や帆立などの魚介マリネを盛り付けました。仕上げに乗せた濃厚なウニと、梅の風味が爽やかな「煎り酒」のジュレが、素材の旨味を引き立てます。

国産イチジクとクワトロフォルマッジのニョッキ～胡桃使用～

¥1,490 税込¥1,639

パルミジャーノ・レッジャーノをはじめとする4種のチーズを使った濃厚なソースを、もちもちとしたニョッキに絡めました。

成城石井
五三焼カステラ使用

国産桃と4種ベリーソースのパフェ

¥1,490 税込¥1,639

成城石井定番の「五三焼カステラ」に、みずみずしい国産桃と甘酸っぱい4種のベリー、バニラジェラートを合わせました。
フルーツの爽やかな風味とカステラの優しい甘さをお楽しみいただけるパフェです。

※ディナータイムは別途席料300円(税込330円)を頂戴いたします ※食材の仕入れ状況により産地が変更になる場合がございます ※掲載写真はイメージです