海の幸のタルタル
～ウニ・スモークサーモン・北海道産帆立～

1,490円 税込1,639円

北海道産帆立やスモークサーモン、ウニなどの海の幸を重ねた、見た目も華やかな一品です。
アボカドのコクや爽やかな酸味が魚介の旨味を引き立て、こんがり焼いた白パンとの相性も抜群です。

イタリア産ポルチーニ茸と自家製ベーコンのカルボナーラ 1,690円 税込1,859円

イタリア産ポルチーニ茸の芳醇な香りと、自家製厚切りベーコンの旨味が溶け込んだ本格カルボナーラです。卵と生クリームを使用した濃厚な味わいが食欲をそそります。

成城石井
Le Bar à Vin 52
AZABU TOKYO

新商品祭り

イタリア産ポルチーニ茸とフォアグラのリゾット マディラソース

2,590円 税込2,849円

香り豊かなイタリア産ポルチーニ茸と、濃厚な味わいのフォアグラを使用した本格リゾットです。芳醇なコクと甘みを持つマディラソースが絡み合い、奥深い至福の味わいをお楽しみいただけます。

国産しらすとアボカドのブルスケッタ 390円 税込429円

マリナーラソースを塗ったパンに、しらすとアボカドをのせてこんがりと焼き上げました。
しらすの塩気とアボカドのまろやかさが相性抜群の、見た目も華やかなブルスケッタです。

4種キノコとくるみのブルスケッタ 990円 税込1,089円
～芳醇なポルチーニの香り～

ポルチーニと4種のキノコの芳醇な香りをマスカルポーネのコクで包み込んだブルスケッタです。アクセントにくるみの香ばしい食感とドライトマトの甘酸っぱさが、キノコの旨味をさらに引き立てます。

成城石井
Le Bar à Vin 52
AZABU TOKYO

52週を楽しむ季節のお料理

〓 2026.11/5～ 〓

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!

洋ナシとゴルゴンゾーラのロースト
～熟成生ハムと香ばしナッツ添え～

¥1,290 税込¥1,419

ジューシーにローストした温かい洋ナシに、ピリッとしたゴルゴンゾーラピカンテとはちみつのコクを重ねました。

広島産牡蠣と3種茸のアヒージョ

¥1,290 税込¥1,419

濃厚な旨味が詰まった広島県産牡蠣に、食感豊かな3種茸（しめじ・舞茸・エリンギ）を合わせました。オイルに溶け出した豊かな風味を、ぜひ、パンやワインと共にお楽しみください。

シャインマスカットとブッラータチーズのカプレーゼ仕立て

¥2,390 税込¥2,629

旬のシャインマスカットとブッラータチーズ、生ハムを合わせた、ワインにぴったりの華やかな前菜です。ブッラータチーズの食感とシャインマスカットの甘み、生ハムの塩味が絶妙に絡み合います。

広島産牡蠣と青海苔のレモンクリームリゾット

¥1,590 税込¥1,749

青海苔の豊かな風味を効かせたリゾットに、仕上げのフレッシュレモンで爽やかな酸味を添えました。
広島産牡蠣の旨味引き立つクリームリゾットです。

成城石井五三焼カステラ使用

シャインマスカットと4種ベリーのパフェ ¥1,490 税込¥1,639

成城石井定番の「五三焼カステラ」に、瑞々しいシャインマスカットと甘酸っぱい4種のベリー、バニラジェラートを合わせました。爽やかな果実味と優しい甘みを楽しめるパフェです。

成城石井ミネストローネ
¥390 税込¥429

じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、セロリの具材感と食べごたえのあるスープ。

成城石井紅ずわい蟹のビスク
¥390 税込¥429

カニの旨味がひきだされたスープ。スペイン産エクストラバージンオリーブオイルを使用して風味豊かに仕上げました。

※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