



## 世界中の美味しい食材を直輸入 「成城石井」プロデュースのワインバー

1年52週の旬の食材を、一番おいしく楽しめる調理法でご提供しています。本場の味と同じ切り立てふわふわの生ハム、ふんだんに使った選りすぐりのチーズ、厳重な品質管理のもとでご提供するコストパフォーマンス抜群のワインなど、こだわりの素材の数々をご堪能ください。

### こだわりの仕入れ

Le Bar à Vin 52 シェフ、成城石井バイヤー自ら産地に赴き、目と舌で確認した選りすぐりの原料の直輸入を行っています。

※一部原料



*Direct import*

### 青木農園

Le Bar à Vin 52で使用している野菜の一部は、神奈川県三浦半島青木農園から産地直送で旬の野菜を仕入れています。



*Aki Takano  
Premium Quality*



## What's "LOCABO"? “健食”のススメ! 『LOCABO』に注目!

今、注目のキーワード「ロカボ」。『緩やかな糖質制限食』の意で、ダイエットや健康への関心が高い人を中心に広がって

山田 悟先生の監修により、糖質量を測定しました。

おいしく・楽しく・健康に食事をお楽しみください。

“苦勞してカロリー計算しながら空腹を我慢する”食事法に対して、最近の栄養学では糖質制限食がカロリー制限食以上の効果を持つことが明らかにされつつあります。ゆるやかな糖質制限食ロカボでは、糖質を1食あたり20g以上40g以下(かつ、1日70g以上130g以下)に制限するものの、糖質が高い食材さえ避ければ、思いのほかたっぷり食べられます。「ロカボ」はおいしく楽しく食べて健康になる、続けられる食事法です。



食・楽・健康協会 山田 悟  
代表理事 やまだ さとる

1970年生まれ。94年慶應義塾大学医学部卒業。医学博士。2011年より現職の北里大学北里研究所病院糖尿病センター長に主任し、「続けられる低糖質食」を提唱する。「奇跡の美食レストラン(幻冬社)」など著書もある。



36ヶ月熟成イベリコ“ベジョータ”入り！  
スペイン産生ハムサラミ類  
4種盛り合わせ

Assortment of 4 types of Spanish ham and Salami including  
36 months matured Iberico ham "Bellota"

- ◆ 14ヶ月熟成ハモンセラノ
- ◆ 24ヶ月熟成イベリコセボ
- ◆ 36ヶ月熟成イベリコベジョータ
- ◆ イベリコサルシッチョン

¥1,990  
税込¥2,189



Le Bar à Vin 52厳選！  
生ハムとサラミ類6種盛り合わせ

Specially selected Ham & Salami

フルサイズ  
(4~5名様分)

¥2,000  
税込¥2,200  
(20円寄付金含まれます)



ハーフサイズ  
(1~2名様分)

¥1,200  
税込¥1,320  
(20円寄付金含まれます)



- ◆ 14ヶ月熟成スペイン産ハモンセラノ
- ◆ 燻製生ハム“スペック”
- ◆ 24ヶ月熟成イベリコセボ
- ◆ スペイン産イベリコサルシッチョン
- ◆ ミラノサラミ
- ◆ モルタデッラハム



**TABLE FOR TWO**

二人のための食卓

世界人口約75億人のうち、10億人が飢餓・貧困に苛まれている一方で、20億人近くが飽食社会の中で肥満・生活習慣病に苦しんでいます。これは、世界の食料配分の不均衡によって生じた問題です。TABLE FOR TWOは食の不均衡を解消し、開発途上国

生ハムとサラミ類6種盛り合わせをご注文いただくことで、『TABLE FOR TWO』の仕組みを通して、アジア・アフリカの発展途上国の子供たちに「1食分の学校給食」をお届けすることができます。



生ハム・熟成チーズ・ワインのおつまみ  
8種類の盛り合わせプレート

～14ヶ月熟成ハモンセラノと本日のチーズ～

Dry cured ham and matured cheese selected for wine

切り立ての生ハムとモルタデッラに、本日のチーズを2種類、グリーンオリーブ、ピクルス、枝付きレズン、グリッシーニを盛り合わせています。

¥1,790  
税込¥1,969



うち、30.6gが枝付きレズン

スペイン産 36ヶ月熟成イベリコ生ハム “ベジョータ”

36 month matured, premium quality Iberico pork ham "Bejota" ¥1,390 税込¥1,529

放牧をレドングリをたっぷり食べて育ったイベリコ豚。ベジョータランクになるには基準が設けられています。希少性のある生ハムをお楽しみください。

スペイン産 24ヶ月熟成イベリコセボ

Slices of 24 months matured Spanish Cebo Iberico ham ¥790 税込¥869



CHEESE & APPETIZER  
チーズ & おつまみ



★★★  
定番  
★★★

成城石井セレクト！  
厳選チーズ 4種盛り合わせ

Assortment of 4 types of cheese

¥1,490

税込¥1,639

糖質  
0.6g

4種類の内容(各種 約20g×4種類)

- ◆ イタリア産24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノ
- ◆ フランス産熟成ブリー
- ◆ イタリア産ゴルゴンゾーラピカンテ
- ◆ 本日のチーズ

おつまみ

グリーンオリーブ  
Green Olives

¥490

税込¥539

糖質  
0.7g

きゅうりのピクルス  
Pickles

¥390

税込¥429

糖質  
2.8g

トルコ産スミルナ種白いちじく  
White Figs

¥490

税込¥539

国産豚のパテドカンパーニュ  
Pâté de Campagne

¥690

税込¥759

糖質  
5.9g

アンチョビ  
キャベツ  
Anchovy Cabbage

糖質  
8.5g

¥590  
税込¥649



アンチョビ  
チーズポテト  
Anchovy cheese potato

¥790  
税込¥869



★★★  
定番  
★★★

鴨ローストの  
冷製仕立て  
山椒風味すだち添え  
Duck with Japanese pepper and  
Sudachi

¥990

税込¥1,089

糖質  
4.1g



鴨ロースを、醤油ベースの調味液に漬け込み、低温でローストしています。挽きたての山椒の香りが鴨を引き立てます。お好みで、すだちを絞ってお召し上がりください。

リンゴ酢ときび糖仕立ての  
キャロットラペ  
Carottes Râpées

¥490

税込¥539

燻製ミックスナッツ  
Smoked Nuts

¥490

税込¥539

糖質  
2.4g

ワインのおつまみ5種アソート  
Nibbles

¥890

税込¥979

- ◆ 燻製ミックスナッツ
- ◆ グリーンオリーブ
- ◆ 本日のチーズ
- ◆ きゅうりのピクルス
- ◆ スミルナ種白いちじく

SALAD & APPETIZER  
 サラダ & 前菜



糖質  
45.0g

レギュラーサイズ

SUPER  
FOOD

有機キヌアとケール、  
 フェタチーズの16品目パワーサラダ  
 フラックスシードオイルのドレッシング

Power salad with 16 ingredients including Feta cheese, organic Quinoa and Kale with Flaxseed oil dressing.

レギュラー(2~3人前) ¥1,290 税込¥1,419  
 ハーフ(1人前) ¥790 税込¥869

野菜・フルーツ・スーパーフード・肉・ナッツ・チーズなどを詰め込んだボリューム満点のパワーみなぎるサラダ。16品目の食材を一度に摂ることができ、ドレッシングはフラックスシードオイルを使用。上質な油と一緒に召し上がり頂けます。

※写真はレギュラーサイズになります



糖質  
35.2g

SUPER  
FOOD

有機キヌアと13品目のシェフズサラダ  
 フラックスシードオイルを使用した自家製ドレッシング  
 Chef's salad with homemade dressing

レギュラー(2~3人前) ¥1,090 税込¥1,199  
 ハーフ(1人前) ¥590 税込¥649

キヌア、チアシード、ゴジベリー、クルミなどのスーパーフードを取り入れたサラダ。フラックスシードオイルとオリーブオイルをベースにリンゴや香味野菜で作った香り豊かな自家製ドレッシングでお召し上がりください。



糖質  
5.2g

ロメインレタスと2種ナッツの  
 焼きシーザーサラダ

24ヶ月熟成パルミジャーノがけ

¥1,090 税込¥1,199

Roasted salad with 2 types of nuts topped with 24 months matured Parmigiano-Reggiano

自家製のシーザードレッシングと挽き立ての黒胡椒、生ハムをのせてオーブンで焼き上げたホットサラダ。クルトン替わりにアーモンドや胡桃を使用して糖質を

★★★  
 定番  
 ★★★

まるごとブロッタチーズと  
 切り立て生ハムのカプレーゼ

Caprese Salad

¥1,390 税込¥1,529

糖質  
8.2g

「ブロッタチーズとは」・・・細かくしたモッツアレラとクリームを混ぜたものを、モッツアレラ生地で包み込み、巾着の様に口を閉じて作ったチーズ。切り立ての生ハムとトマトと一緒に巻いてお召し上がりください。





APPETIZER  
前菜



\*\*\*  
定番  
\*\*\*

スモークサーモンと  
フェタチーズ、  
アボカドの  
カルパッチョ仕立て

Carpaccio with avocado, smoke salmon and Feta cheese

ケールやトレビスなどの葉物野菜をフラックス  
シードオイルとアップルビネガーのドレッシング  
で味付けています。

¥1,090  
税込¥1,199



成城石井自家製ローストビーフ  
卵黄添え  
～なんでもいける玉ねぎドレッシング～



¥1,090  
税込¥1,199

Homemade roast beef

黒毛和牛とアンガス種主体で交雑させたオーストラリア産牛肉を使用。  
卵黄を崩しながら、お好みで粒マスタードを混ぜてお召し上がりください。



九州産黒毛和牛のカルパッチョ  
～24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノと  
バルサミコソースで～



¥1,490  
税込¥1,639

Wagyu Carpaccio with 24 months matured Parmigiano Reggiano and Balsamic vinegar sauce

低温加熱した黒毛和牛の赤身肉を薄切りにしてカルパッチョに。甘味と酸味の効いた  
バルサミコソースと、パルミジャーノ・レジャーノをずりおろしてトッピングします。



殻ごと食べる！  
ガーリックシュリンプ

Garlic shrimp

¥990  
税込¥1,089

海老は殻ごとお召し上がりいただけます。殻ごと自家製ガーリックソースと絡めて  
ローストすることで殻の香ばしさや海老の旨味が凝縮しています。



\*\*\*  
定番  
\*\*\*

10尾使用！  
海老と青森県産田子ニンニクの  
アヒージョ



¥890  
税込¥979

Shrimp Ajillo

青森田子ニンニクとアンチョビを加えたオイルに、茸、セミドライトマト、10尾分の  
海老を加えた海老を楽しんでいただくアヒージョ。



成城石井パンの盛り合わせ assorted bread ¥300 税込¥330

風味高い小麦を職人こだわりの配合でブレンドし焼き上げております。  
小麦の味わいが楽しめる、食事に合うパンの盛り合わせです。

パン用のバター

Butter ¥100 税込¥110

※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



APPETIZER  
前菜



トラウトサーモンのムニエル

ブルゴーニュバターソース

Trout salmon Meuniere with Bourgoigne butter sauce

パセリや青森田子産ニンニクを入れたブルゴーニュバターと生クリームで仕立てたソースと合わせます。

お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。



糖質  
14.6g

税込¥1,749



北海道産帆立と舞茸のムニエル

生ハムとケイパーのソース

Seared Scallops

¥1,690  
税込¥1,859

北の冷たい海で育った帆立の貝柱は、肉厚でプリプリの甘さが特徴。舞茸とバターでムニエルにし、生ハムや香草、ケイパー、白ワインを煮詰めたソースと合わせました。



ムール貝の白ワイン蒸し  
プロヴァンス風

～フレッシュトマトとハーブ風味～

Mussels à la Provence

タイムやディルの香りや、フレッシュトマトの酸味を活かしたプロヴァンス地方の調理法で。



糖質  
14.6g

税込¥1,529



三浦半島青木農園野菜と彩り野菜の  
オーブン焼き 生ハムとアイオリソース

Grilled vegetables

¥1,090  
税込¥1,199

青森田子にんにくを香ばしく焦がし、自家製アイオリソースに仕立てています。ハーブと共に甘味を引き出すようにオーブンで焼き上げた野菜を、生ハムとアイオリソースでご堪能ください。



熊本天草産の  
魚とムール貝、  
セミドライトマトの  
アクアパッツァ

Aquapazza (with selected fish, mussels and semi-dried tomatoes)

熊本近海で水揚げされた魚を丸ごと1匹(約250g)使用しています。セミドライトマトと、オリーブやケッパー、香草と一緒に水と白ワインで煮込んで作っています。

※仕入れ状況によって魚種に変更があります。



糖質  
46.19g

※、ドライトマトが40.5g

税込¥1,969

※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



APPETIZER  
前菜



オーストラリア産  
“jimba”プレミアムラム  
骨付き仔羊のグリル

Australian "jimba" Lamb Chops

jimbaブランドのプレミアムラムは、上質な仔羊を生産することで有名なビクトリア州南部で肥育され、サフォーク種を中心に、欧州種の掛け合わせを行った仔羊です。食べ応えのある、肉厚でジューシーな骨付きロースをご堪能ください。

USDA  
糖質  
4.1g  
21g/100g

※1本あたり

1本〜ご注文承ります 1本 **¥1,190**  
税込¥1,309



5時間煮込んだ牛タンと国産牛豚の  
デミグラス煮込みハンバーグ

USDA  
糖質  
32.7g  
21g/100g

5 hours tenderly cooked beef tongue with Hamburg steak using domestic beef and pork in demi-glace

**¥1,490**  
税込¥1,639

牛タンをじっくり5時間加熱し、フンドヴォーやバルサミコ酢、赤ワイン等を使用したデミグラスソースと成城石井自家製ハンバーグを軽く煮立てて仕上げました。半熟卵を絡めてお召し上がりください。



スペイン産フォアグラと  
林檎のソテー バルサミコソース

USDA  
糖質  
10.0g  
21g/100g

Foie Gras from Spain and apple Sauté dressed with Balsamic sauce

**¥1,590**  
税込¥1,749

林檎をバターでさっとソテーし、煮詰めて作るバルサミコソースと一緒にフォアグラと合わせました。赤ワインと一緒に召し上がりいただくのがオススメです。

フランス産カマンベールチーズの  
丸ごと焼きチーズフォンデュ

\*\*\*  
定番  
\*\*\*

三浦野菜と季節野菜添え

**¥2,090**

Cheese Fondue with Grilled Whole Camembert

税込¥2,299

カマンベールチーズを豪快に丸ごと焼き上げています。青木農園から直送した三浦野菜と季節野菜にチーズを絡めてお召し上がりください。

※温めなおすことも可能ですので、スタッフにお気軽にお声がけくださいませ

成城石井パンの盛り合わせ

assorted bread **¥300** 税込¥330

風味高い小麦を職人こだわりの配合でブレンドし焼き上げております。小麦の味わいが楽しめ、食事に合うパンの盛り合わせです。

パン用のバター Butter **¥100** 税込¥110

ライス Rice **¥200** 税込¥220



※ディナータイムは別途席料3000円(税込3300円)を頂戴いたします



MAIN DISH

メイン



九州産銘柄A4ランク  
黒毛和牛とスペイン産イベリコ豚、宮崎産日南鶏の  
グリル3種盛り合わせ

約360g ¥3,690 税込¥4,059

Le Bar à Vin 52 special, assorted grilled beef, chicken and pork

国産丸大豆を使用し、天保元年より使われている杉桶で熟成された再仕込み醤油、本わさび、桜のチップを使用した沖縄産燻製塩、フランス産粒マスタードをそれぞれ添えています。



うち、じゃがいもの糖質量13.1g



\*\*\*

定番

\*\*\*

九州産銘柄A4ランク  
黒毛和牛の厚切りグリル  
～沖縄産燻製塩とフライドポテトを  
添えたステーキフリット～

Grilled Wagyu from Kyushu

佐賀牛、宮崎牛、熊本和牛など九州地方の銘柄牛のウチモモ部位を使用。赤身でありながら、黒毛和牛の脂の旨味も感じられる部位です。有機ベビーリーフ・男爵芋フライドポテト、マスタードや燻製塩をつけてフランス流の食べ方です。

※その日の仕入れ状況によって、銘柄牛が異なります。詳しくはスタッフまで。



うち、じゃがいもの糖質量24.5g

約280g ¥3,990

税込¥4,389

成城石井パンの盛り合わせ ¥300 税込¥330

assorted bread

風味高い小麦を職人こだわりの配合でブレンドし焼き上げております。

小麦の味わいが楽しめ、食事に合うパンの盛り合わせです。

パン用の  
バター Butter ¥100 税込¥110

ライス  
Rice ¥200 税込¥220

※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





MAIN DISH

メイン



\*\*\*  
定番  
\*\*\*

九州産銘柄A4ランク  
黒毛和牛“ウチモモ”と  
“霜降りサーロイン”・  
鴨ロースの食べ比べ  
3種盛り合わせ

Grill of Duck and selected parts of Wagyu

赤身の旨味を感じられるウチモモと霜降りのとろけるような  
味わいのサーロインに加え、鴨肉を食べ比べできる一皿。

¥4,690  
税込¥5,159

鴨ロースのロースト  
赤ワインオレンジソース

Duck with Orange and Red Wine Sauce ¥1,990  
税込¥2,189

赤ワインと蜂蜜で仕立てた自家製ソースに、オレンジの  
チップとパウダーをトッピング。柑橘の香りと相性抜群です。



九州産黒毛和牛のランイチ肉グリル  
黒トリュフのマディラソース

Wagyu rump steak with black truffle Madeira sauce

霜降りの甘さと赤身の旨みが合わさり、肉質もやわらかい「通」好みのお肉です。黒トリュフが香るマディラソースで素材の味を存分にお楽しみください。

レギュラー 約140g ¥2,090 税込¥2,299

ラーズ 約210g ¥2,990 税込¥3,289



レギュラーの場合  
うち、じゃがいもの  
糖質量0.7g

スペイン産イベリコ豚肩ロース

Iberico pork 約120g ¥1,690 税込¥1,859

スペイン原産の黒豚。香草と共に焼き上げます。



うち、じゃがいもの  
糖質量0.7g

宮崎産日南鶏もも肉

Chicken 約240g ¥1,490 税込¥1,639

沖縄産燻製塩とフランス産粒マスタードをつけてお召し上がりください。



うち、じゃがいもの  
糖質量0.7g



殻付き海老、ムール貝入り  
 4種魚介類の  
 ペスカトーレ リングイネ

Pasta with seafood and tomato sauce

レギュラー ¥1,690 税込¥1,859

ラーズ ¥2,490 税込¥2,739

殻付き海老、ムール貝、あさり、イカの4種類を使用した魚介類を楽しむパスタ。断面が楕円の形状のリングイネを使用。ソースがよく絡みます。



海老をごろごろ入れた  
 トマトクリームソース リガトーニ

Shrimp tomato cream rigatoni

レギュラー ¥1,490 税込¥1,639

ラーズ ¥2,190 税込¥2,409

トマト、生クリーム、バターに風味付けのブランデーを加えた濃厚な味わい。ためでもっちりとした食感のシュートパスタリガトーニに絡めてお召し上がりください。仕上げに24ヶ月



ウニの  
 濃厚トマトクリームパスタ

Sea Urchin cream sauce pasta

レギュラー ¥1,690 税込¥1,859

ラーズ ¥2,290 税込¥2,519

トマトと生クリームで仕立てた、濃厚なウニクリームソースをパスタに絡めて。



イタリア産ペコリーノ・ロマーノと  
 淡路島産玉葱の  
 アマトリチャーナ ~雪山見立て~

Amatriciana with Pecorino Romano Cheese

レギュラー ¥1,390 税込¥1,529

ラーズ ¥1,990 税込¥2,189

甘みの強い淡路島の玉葱と生ハムの旨味が溶け込んだトマトソースがベースのパスタに、羊乳で作られたローマの伝統的なペコリーノチーズを目の前で、たっぷりと削らせて



大分豊後水道産雪蛸しらすと  
 青森田子ニンニクの  
 アーリオオーリオスパゲッティ

Whitebait pasta

レギュラー ¥1,390 税込¥1,529

ラーズ ¥1,990 税込¥2,189

青森田子ニンニク、セミドライマトのオイルベースに、しらすを山高くトッピング。全体をよく混ぜ、しらすの塩味と旨味をスパゲッティに絡めてお召し上がりください。



カナダ産オマール海老の  
 アメリケーヌソース生パスタ

Lobster pasta

1尾分 ¥3,890 税込¥4,279

1/2尾分 ¥2,090 税込¥2,299

オマール海老をバターで加熱し、えびみそや殻の旨味をソースに移したトマトクリームベースのソースに、もっちりとした食感の生パスタを絡めています。



フォアグラリゾット

~24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノ~

Foie Gras Risotto topped with  
 24 months mated Parmigiano Reggiano

¥1,990 税込¥2,189

パルミジャーノ・レジャーノと生クリームで作るシンプルなチーズリゾットに、ソテーしたフォアグラをのせています。フォアグラを崩しながらお召し上がりください。



自家製クレームブリュレ バニラジェラートのせ  
Creme Brulee with Gelato

¥690  
税込¥759

とろけていくジェラートとブリュレのキャラメルを割って、一緒にお召し上がりください。

成城石井人気のプレミアムチーズケーキ ジェラート添え ¥490

Seijo Ishii's famous Cheese Cake with Gelato

税込¥539

ローストしたアーモンドとレーズンがアクセントのクリームチーズをたっぷりを使用したチーズケーキに、キビ糖100%を使用した素朴なスポンジケーキを土台に敷き詰めた成城石井大人気のチーズケーキです。



自家製ロカボ  
クレームブリュレ

Homemade low-carb Crème Brûlée



¥590  
税込¥649

卵黄と生クリームに、カロリーゼロ&糖類ゼロの優しい甘さの甘味料「ラカントS」で、甘味をプラス。バニラの風味がほどよく効いた、なめらかな口当たりのクリームが口いっぱい広がります。