

※写真はイメージです



Le Bar à Vin 52

AZABU TOKYO



Premium Lunch

Le Bar à Vin 52 の看板ランチメニュー。
ソテーしたフォアグラと
国産牛豚肉のハンバーグの組み合わせ。
マディラ酒とフォンドヴォワール、
黒トリュフを加えたソースに
絡めてお召し上がりください。

国産牛豚肉使用! フォアグラハンバーグランチ ～黒トリュフのマディラソース～

Special Price **¥1,990**
税込¥2,189

ミニサラダ

パン or ライス付 [ライス大盛り +¥150(税込¥165)]

●オリーブオイル ¥50(税込¥55) ●バター ¥100(税込¥110)

数量

Daily Limited

限定

プレミアムランチ



アラカルトメニューに+¥220(税込)で『ランチセット(15時まで)』をお付けできます。
(成城石井パンの盛り合わせ・サラダ)
パンをお好きなだけ、追加をお申し付けください。

こちらに掲載しているメニューにはすべてランチセットが付いています

- スーパーフード入りミニサラダ
- 成城石井のパン食べ放題 **¥150** (税込¥165)
- オリーブオイル ¥50(税込¥55) ●バター ¥100(税込¥110)



52週
メインディッシュ

週替わりでご用意しております

¥1,290(税込¥1,419)



52週生パスタ

週替わりでご用意しております

¥1,290(税込¥1,419) パスタ大盛り +¥100(税込¥110)

数量

Daily Limited

限定



国産牛豚肉を使用!
ハンバーグとエビフライ2本
デミソースランチ

¥1,490(税込¥1,639)



数量
Daily Limited
限定

ローストビーフ丼

※セットのパン食べ放題は付いていません

ウニの贅沢ローストビーフ丼

¥1,890(税込¥2,079)

成城石井自家製

ローストビーフ丼 ¥1,490(税込¥1,639)

ローストビーフ丼の24ヶ月熟成

パルミジャーノ・レジャーノの

雪山仕立て ¥1,590(税込¥1,749)



※セットのパン食べ放題は付いていません

成城石井CK職人秘伝のルー
牛すね肉の「門外不出」
赤ワイン煮込みカレー

¥1,190(税込¥1,309)

熟練の技が光る、成城石井セントラルキッチン職人が
手掛けたレシピをルバーヴアンでお届けします。赤ワインで
3時間煮込み、口の中であとろける牛すね肉と、手間暇かけて
生み出した奥深いコクのスースをお楽しみください。



※セットのミニサラダは付いていません

有機キヌアと13品目の

シェフズサラダ ¥1,090(税込¥1,199)

下記ドレッシングから選び頂けます

- ★シェフズドレッシング(フラックスシードオイル使用)
- 玉ねぎのクリーミーフレンチドレッシング
- ピネガードレッシング
(エクストラバージンオリーブオイル使用)



九州産黒毛和牛ランイチ肉の
ステーキランチ

¥2,090(税込¥2,299)

SET OPTION

★成城石井ミネストローネ or 成城石井紅ずわい蟹のビスク
各+¥290(税込¥319) でお付けできます

★成城石井プレミアムチーズケーキ

★イタリア産マスカルポーネのティラミス

各+¥290(税込¥319) でお付けできます

★コーヒー・紅茶・リンゴジュース

各+¥290(税込¥319) でお付けできます

※2杯目以降も同価格!何回でも追加注文が可能です



HAPPY HOUR ランチ
ハッピーアワー

Beer ビール・エビスビール

690円(税込759円)

・ヒューガルデンホワイト

750円(税込825円)

Wine ワイン

・スパークリングワイン

・白ワイン

・赤ワイン 各590円(税込各649円)

・本日のシャンパーニュ

990円(税込1,089円)