

Special Party Limited PLAN

京阪モール京橋店限定『パーティープラン』

飲み放題付

お一人様

¥4,500 税込

Menu List.



成城石井自家製パン盛り合わせ

生ハムとサラミ6種盛り合わせ ▶

本日のサラダ

◀ ムール貝の白ワイン蒸し

宮崎産日南鶏の香草グリル

本日のパスタ



オプション

◆ メッセージ付き記念日デザートプレートをご用意できます。1皿につき+¥550(税込)

◆ 飲み放題の内容を《シャンパンフリーフロー》に内容を変更できます。お一人様につき+¥1,500(税込)

◆ 飲み放題時間を《2時間▶3時間に延長(2時間30分ドリンクL.O.)》を承ります。お一人様につき+¥1,500(税込)

ご利用条件

※ご予約は前日までをお願い致します。 ※パーティープランは3名様~からご予約可能です。

/// PARTY DRINK MENU ///

2時間飲み放題 パーティードリンクメニュー

Beer & Other

ビール他

- 生ビール [エビス]
- シャンディガフ
- ハイボール

Wine

ワイン

- スパークリングワイン
- 白ワイン
- 赤ワイン

Cocktail

カクテル他

- サングリア赤
- ミモザ
- ウーロンハイ

Soft Drink ソフトドリンク

- りんごジュース [ストレート]
- ウーロン茶
- ジンジャーエール

シャンパンフリーフロー

プラス ¥1,500 税込



★ 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。

★ ブルゴーニュ ピノワール

★ ブルゴーニュ シャルドネ



※グラスは交換制にてお願いしております ※掲載写真は全てイメージです

PARTY PLAN

パーティープラン

Plan. 1 **ゴールドコース** 2時間 飲み放題付 **お一人様 ¥7,000** 税込¥7,700



生ハムとサラミ類
6種盛り合わせ



本日の前菜盛り合わせ



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



九州産黒毛和牛と豚肩ロース、
宮崎産日南鶏の肉料理3種盛り合わせ

Menu List.

- ◆ 成城石井自家製パン盛り合わせ
- ◆ 生ハムとサラミ類6種盛り合わせ
切りたての生ハム3種とサラミ類3種を盛り合わせたプレート
- ◆ 本日の前菜盛り合わせ
熟成チーズなど13品目の食材を使用した内容
- ◆ 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
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飼育され、サフォーク種を中心に欧州種を掛け合わせを行った仔羊です
- ◆ 九州産黒毛和牛と豚肩ロース、宮崎産日南鶏の肉料理3種盛り合わせ
- ◆ 本日のパスタ
《ウニと24ヶ月熟成バルミジャーノ・レジャーノの濃厚ウニクリームパスタ》に内容を変更できます。
お一人様につき+¥550(税込)

Plan. 2 **シルバーコース** 2時間 飲み放題付

お一人様 **¥6,000**
税込¥6,600

Menu List.

- ◆ 成城石井自家製パン盛り合わせ
- ◆ 生ハムとサラミ類6種盛り合わせ
- ◆ 本日の前菜盛り合わせ
- ◆ サーモンのムニエル プルゴニユバターソース
- ◆ 九州産黒毛和牛ランイチ肉のグリル
- ◆ 本日のパスタ
《ウニと24ヶ月熟成バルミジャーノ・レジャーノの濃厚ウニクリームパスタ》に内容を変更できます。
お一人様につき+¥550(税込)



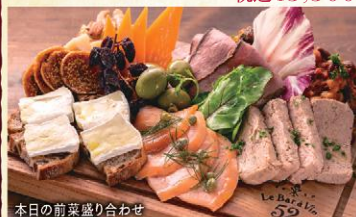
九州産黒毛和牛ランイチ肉のグリル

Plan. 3 **スタンダードコース** 2時間 飲み放題付

お一人様 **¥5,000**
税込¥5,500

Menu List.

- ◆ 成城石井自家製パン盛り合わせ
- ◆ 生ハムとサラミ類6種盛り合わせ
- ◆ 本日の前菜盛り合わせ
- ◆ ムール貝の白ワイン蒸し プロヴァンス風
- ◆ 宮崎産日南鶏と豚肩ロースの2種グリル
- ◆ 本日のパスタ
《ウニと24ヶ月熟成バルミジャーノ・レジャーノの濃厚ウニクリームパスタ》に内容を変更できます。
お一人様につき+¥550(税込)



本日の前菜盛り合わせ

オプション

- ◆ メッセージ付き記念日デザートプレートご用意できます。1皿につき+¥550(税込)
- ◆ 飲み放題の内容を《シャンパンフリーフロー》に内容を変更できます。お一人様につき+¥1,500(税込)
- ◆ 飲み放題時間を《2時間》3時間に延長(2時間30分ドリンクL.O.)を承ります。お一人様につき+¥1,500(税込)

ご利用条件

※ご予約は前日までにお願い致します。 ※パーティプランは3名様~からご予約可能です。

2名様限定

Le Bar à Vin 52 シェアコースプラン

お一人様 **¥5,000**
税込¥5,500

Menu List.

- ◆ ウェルカムドリンク
スパークリングワインをグラスでご用意します。
- ◆ 成城石井自家製パン盛り合わせ
- ◆ 生ハム類、熟成チーズを入れた前菜盛り合わせ
切りたての生ハムや熟成チーズなどを盛り合わせた前菜
- ◆ 熊本天草産の魚、ムール貝、セミドライトマトのアクアパッツァ
丸ごと1尾を使用した豪快なアクアパッツァ
- ◆ 豚肩ロース
《九州産黒毛和牛ランイチ肉のグリル》に内容を変更できます。
お一人様につき+¥1,000(税込)
- ◆ 本日のパスタ
《ウニと24ヶ月熟成バルミジャーノ・レジャーノの濃厚ウニクリームパスタ》に内容を変更できます。
お一人様につき+¥550(税込)
- ◆ 本日のデザートとカフェ
《メッセージ付き記念日デザートプレート》ご用意できます。
1皿につき+¥550(税込)



オプション

- ◆ 飲み放題プランをつけられます。お一人様につき+¥1,500(税込)
- ◆ 飲み放題制限時間は「2時間制」となります(1時間30分飲み物のL.O.)
- ◆ 「3時間」の場合は別途お一人様+¥1,500(税込)頂戴致します。

ご利用条件

※ご予約は前日までにお願い致します。※アルコールが苦手な方はウェルカムドリンクをソフトドリンクに変更できます。お申し付けください。※「シェアコースプラン」は2名様限定となります。

PARTY DRINK MENU

2時間飲み放題 パーティードリンクメニュー

Beer & Other

ビール他

- 生ビール [エビス]
- ハイボール
- シャンディガフ
- ウーロンハイ

Wine

ワイン

- スパークリングワイン
- 白ワイン
- 赤ワイン

Cocktail

カクテル他

- サングリア赤
- ミモザ
- カシスオレンジ

Soft Drink

ソフトドリンク

- りんごジュース [ストレート]
- ウーロン茶
- ジンジャーエール

シャンパンフリーフロー

プラス ¥1,500 税込

☆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。



※グラスは交換制にてお願いしております ※掲載写真は全てイメージです

1名様分で
糖質
約21.5g!!

LOCABO コース

Le Bar à Vin
52
IZABU TOKYO

前菜からデザートまで食べられる1食完結で糖質が約21.5gの「LOCABO(ロカボ)コース」が新登場!
食前酒にデザートを含む5品がついて5,000円(税込5,500円)。
おいしく楽しいロカボな生活をサポートいたします。



1名様分
糖質
約21.5g

お一人様
¥5,000
席料込み 税込¥5,500
※平日ランチタイム除く

グラス 1杯	食前酒	◆スパークリングワイン	糖質 2.3g	3皿目	温前菜	◆3種魚介と3種茸のアヒージョ	糖質 2.6g
1皿目	アペリティフ	◆24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノ ◆36ヶ月熟成イベリコ生ハム 最高ランク「ベジョータ」 ◆イタリア産グリーンオリーブ	糖質 0.1g	4皿目	メイン	◆九州産銘柄A4ランク 黒毛和牛ウチモモ肉のタリアータ 24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノとパルサミコース	糖質 9.1g
2皿目	冷前菜	◆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	糖質 1.9g	5皿目	デザート	◆自家製ロカボクリームブリュレ	糖質 5.5g

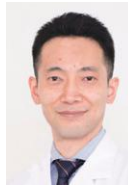
ロカボ What's "LOCABO"? “健食”のススメ!『LOCABO』に注目!

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います。
実は「Le Bar à Vin 52」には、「ロカボ」に適したメニューがたくさんあるので。

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ています。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。

※本プランは予告なく終了することがあります ※掲載写真は全てイメージです