

※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ー、  
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  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)



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

★牛すね肉と彩野菜の  
赤ワイン仕込みカレー

※セットのパン食べ放題は  
付いていません

¥1,390(税込¥1,529)

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ラヴァンでお届けします。赤ワインで3時間煮込み、口の中で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ソースをお楽しみください。

CK職人  
監修!



★ウニの  
贅沢ローストビーフ丼  
¥1,890(税込¥2,079)

※セットのパン食べ放題は付いていません

★成城石井自家製  
ローストビーフ丼 ¥1,490(税込¥1,639)

※セットのパン食べ放題は付いていません

★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





※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)
- バルサミコドレッシング(モデナ産バルサミコ使用)
- 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)



※写真はメニューの一例です

☆ 今週のメインディッシュ  
内容は別紙をご参照ください ¥1,290(税込¥1,419)



※写真はメニューの一例です

☆ 今週の生パスタ  
内容は別紙をご参照ください ¥1,290(税込¥1,419)

パスタ大盛り +¥100(税込¥110)



☆ 九州産黒毛和牛  
ランイチ肉のステーキ  
¥2,090(税込¥2,299)

セット  
スープ

☆ 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(税込各¥319) でお付けできます ※フード1品ご注文につき1オーダーとさせていただきます

セットデザート

☆ 成城石井プレミアムチーズケーキ

+¥200(税込¥220)

でお付けできます

※フード1品ご注文につき1オーダーとさせていただきます

セット  
ドリンク

☆ コーヒー(ホット/アイス) ☆ 紅茶(ホット/アイス) ☆ りんごジュース

各+¥290(税込各¥319) でお付けできます

※フード1品ご注文につきそれぞれ1オーダーとさせていただきます



環境保護のため、ソフトドリンクにストローをつけて提供をしておりません。  
ストローが必要なお客様には、バイオマスストローをご用意しております。  
従業員までお申しつけ下さい。

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649円)

・本日のシャンパーニュ ——— 990円(税込1,089円)



※アルコールもご用意できます