



## 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 Impact*

### 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 Terano*  
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す。

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。

DRY-CURED HAM & CHEESE

生ハム&チーズ



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
- ◆ スペイン産イベリコサルシッション
- ◆ 燻製生ハム“スペック”
- ◆ サラミロゼット
- ◆ 24ヶ月熟成イベリコセボ
- ◆ 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、開発途上国と先進国双方の人々の健康を同時に改善することを目指す日本発の社会事業です。

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、枝付きレーズン、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  
枝付きレーズン

スペイン産 24ヶ月熟成イベリコセボ

Slices of 24months matured Spanish Cebo Iberico ham

¥790 税込¥869



\*\*\*  
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



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



※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



SNACKS

おつまみ



## 男爵イモとニョッキの ケイジャンフリット

～パルミジャーノ・レジジャーノ風味～

Cajun Fries of Potato and Gnocchi with Parmigiano Reggiano

¥790  
税込¥869

男爵イモとニョッキをスパイシーなフリットに仕立て、パルミジャーノ・レジジャーノを振りかけました。お好みで蜂蜜とご一緒にどうぞ。



## やみつき ガリバタポテト

"yamitsuki" Fried Potato

¥690  
税込¥759

熱々の鉄鍋で提供する、ホクホク食感のやみつきガリバタポテト。香ばしいバターとガーリックの風味が食欲をそそる一品です。

グリーンオリーブ  
Green Olives

¥490  
税込¥539



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

きゅうりのピクルス  
Pickles

¥390  
税込¥429



燻製ミックスナッツ  
Smoked Nuts

¥490  
税込¥539



トルコ産スミルナ種白いちじく  
White Figs

¥490  
税込¥539

ワインのおつまみ5種アソート  
Nibbles

¥890  
税込¥979

アンチョビキャベツ  
Anchovy Cabbage

¥590  
税込¥649



キャベツの甘みとアンチョビの塩気が食欲をそそる！  
箸が止まらない一品。

- ◆ 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

国産豚のパテドカンパーニュ  
Pâté de Campagne

¥690  
税込¥759



SALAD & APPETIZER  
 サラダ & 前菜



REGULAR  
 糖質  
 45.0g  
 1人前

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) **¥1,390** ハーフ(1人前) **¥890**  
 税込¥1,529 税込¥979

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



REGULAR  
 糖質  
 35.2g  
 1人前

\*  
 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) **¥1,190** ハーフ(1人前) **¥690**  
 税込¥1,309 税込¥759

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。



REGULAR  
 糖質  
 5.2g  
 1人前

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

**¥1,190**  
 税込¥1,309

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抑えています。卵を崩し、全体を絡めてお召し上がりください。

\*\*\*  
 定番  
 \*\*\*

まるごとフレッシュブッラータと  
 切り立て生ハムのカプレーゼ

Caprese Salad

**¥1,690**  
 税込¥1,859

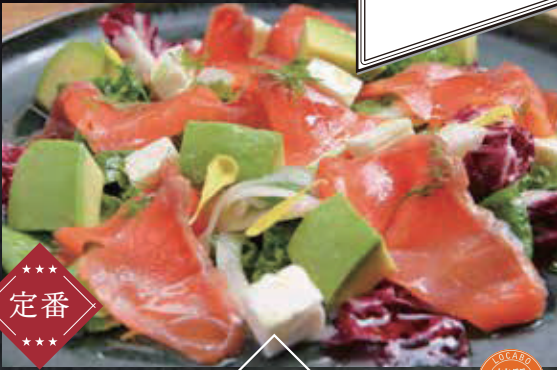
REGULAR  
 糖質  
 8.2g  
 1人前

「ブッラータチーズとは」・・・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 ¥1,090

Carpaccio with avocado, smoke salmon and Feta cheese

ケールやトレビスなどの薬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しています。

CLABE  
糖質  
3.8g  
100gあたり

税込¥1,199



イタリア産キャビアと  
マスカルポーネのアンティパスト ¥3,990

Italian Caviar and Mascarpone Antipasto

マスカルポーネの優しい甘さとキャビアの濃厚な旨みが織りなすハーモニーを、  
ディルの香りと共にお楽しみください。  
シャンパンや白ワインとの相性も抜群です。

税込¥4,389



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

Homemade roast beef

オーストラリア産 Angus 種牛肉を使用した成城石井自家製ローストビーフです。  
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。

CLABE  
糖質  
4.9g  
100gあたり

税込¥1,199



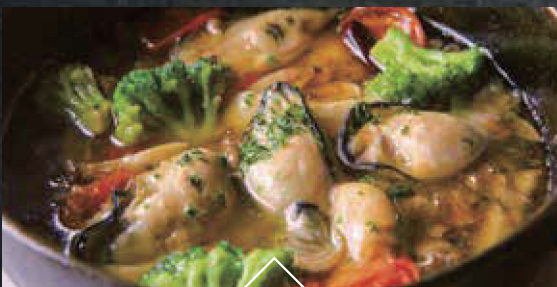
九州産黒毛和牛のカルパッチョ  
～24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノと  
バルサミコソースで～ ¥1,490

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・レジャーノをすりおろしてトッピングします。

CLABE  
糖質  
1.1g  
100gあたり

税込¥1,639

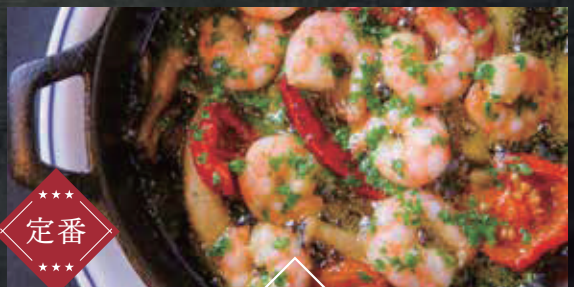


広島産牡蠣と  
3種茸のアヒージョ

Oyster Ajillo

¥990  
税込¥1,089

牡蠣、淡路島産玉葱とバター、白ワインで作った自家製の牡蠣ペーストを加え、  
しめじ、舞茸、エリンギの3種茸と一緒にアヒージョに仕立てました。



10尾使用!  
海老と青森県産田子ニンニクの  
アヒージョ

Shrimp Ajillo

CLABE  
糖質  
1.1g  
100gあたり

税込¥979

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。



パンの盛り合わせ  
Assorted bread  
¥300  
税込¥330

バター  
Butter  
¥100  
税込¥110

オリーブオイル  
Olive oil  
¥50  
税込¥55

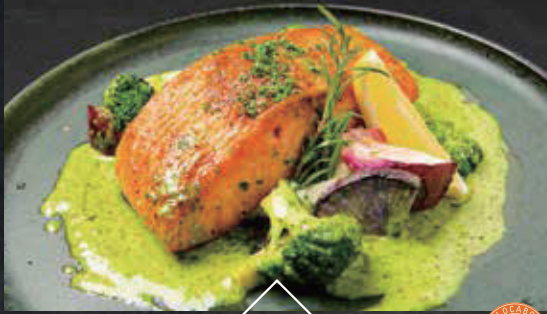
青森産田子んにく使用  
ガーリックトースト  
Garlic toast  
¥290  
税込¥319

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



APPETIZER  
前菜



青森サーモンのムニエル  
ブルゴーニュバターソース

Aomori salmon Meunière with Bourgoigne butter sauce

糖質  
14.6g

¥1,590

税込¥1,749

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。



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

¥1,990

Hokkaido Scallops and Maitake Mushroom Meunière  
with Prosciutto and Caper Sauce

税込¥2,189

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。



ムール貝と殻付きあさりの  
白ワイン蒸し

Steamed Mussels and Clams in White Wine

糖質  
14.6g

¥1,390

税込¥1,529

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。



三浦半島青木農園野菜と彩り野菜の  
オープン焼き 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プ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、  
殻付きあさり、  
セミドライトマトの  
アクアパッツァ

Kumamoto Amakusa Fish Acqua Pazza with  
Mussels, Clams, 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。

糖質  
46.1g

※仕入れ状況によって魚種に変更があります。

うち、ドライマトが40.5g

¥1,790

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  
骨付き仔羊のグリル

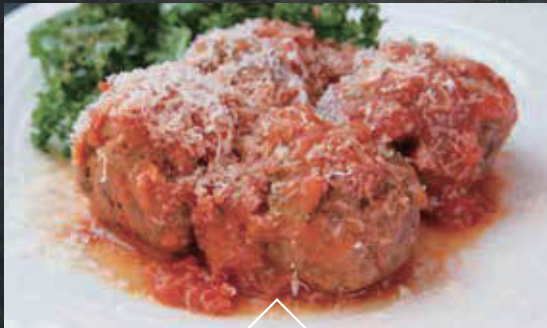
Australian Lamb Chops

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。



※1本あたり

1本へご注文承ります 1本 **¥1,190**  
税込¥1,309

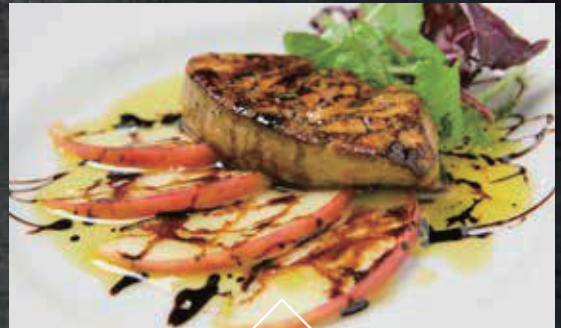


フェネル香るポルペッティのトマト煮  
〜パルミジャーノ・レジャーノがけ〜

Tomato-Stewed Polpetti with Fennel

**¥1,090**  
税込¥1,199

イタリアではミートボールの意味合いをもつポルペッティ。炒った胡桃とフェネルを加え、香りと食感と深い味わいをプラスしました。爽やかなフェネルの香りが食欲をそそります。



フォアグラと  
林檎のソテー バルサミコソース

Foie Gras and Apple Sauté dressed with Balsamico 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。赤ワインと一緒にお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

三浦野菜と季節野菜添え

Cheese Fondue with Grilled Whole Camembert

**¥2,290**  
税込¥2,519

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



青森産田子にんにく使用  
ガーリックトースト

Garlic toast  
**¥290**  
税込¥319



パンの盛り合わせ  
Assorted bread  
**¥300**  
税込¥330

バター  
Butter **¥100**  
税込¥110

オリーブオイル  
Olive oil **¥50**  
税込¥55

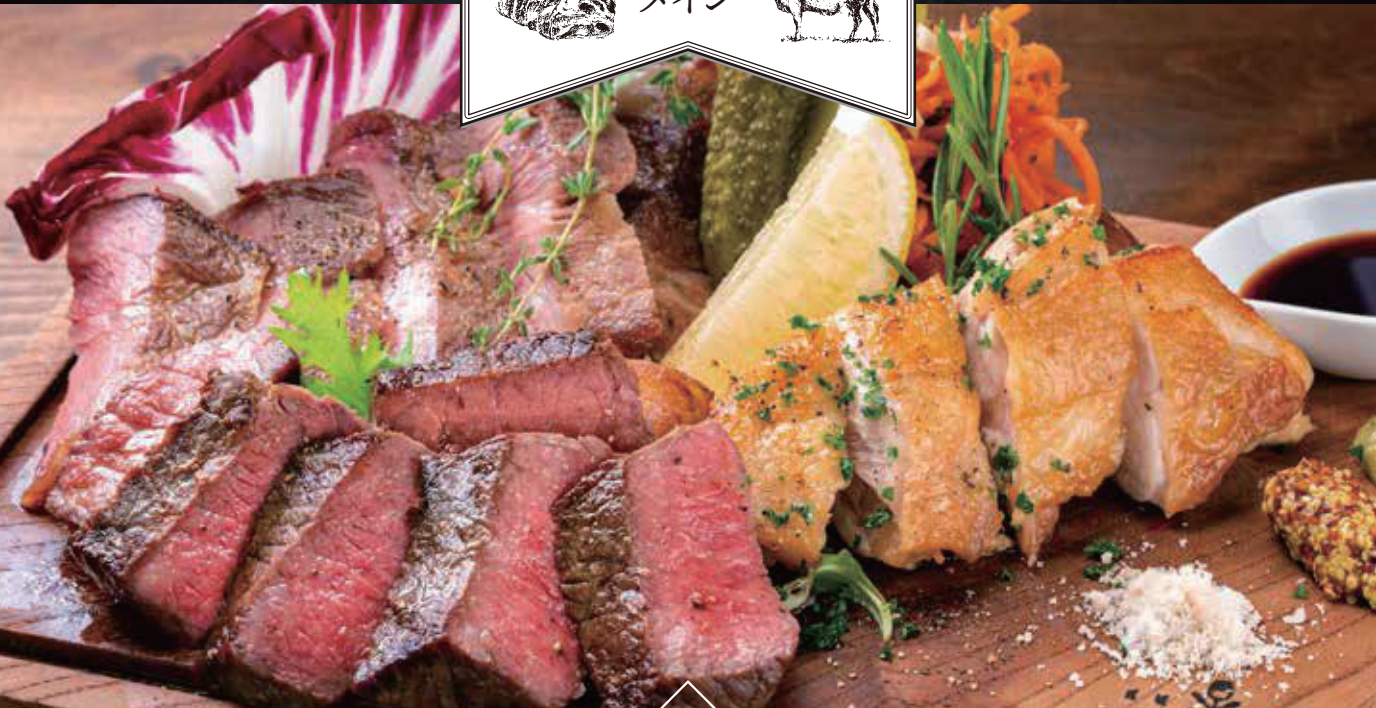
ライス  
Rice **¥200**  
税込¥220

※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



九州産銘柄A4ランク  
黒毛和牛と群馬県産下田さん家の豚、岩手県産いわいどりの  
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。

※その目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



パンの盛り合わせ

Assorted bread

¥300

税込¥330

バター

Butter

¥100

税込¥110

オリーブオイル

Olive oil

¥50

税込¥55

青森産田子にんにく使用

ガーリックトースト

Garlic toast

¥290

税込¥319

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品。

¥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、肉質もよわらかい「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

ラージ 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

### 群馬県産下田さん家の豚肩ロース

Pork shoulder

約120g ¥1,690 税込¥1,859



うち、じゃがいもの  
糖質量0.7g

香草と共に焼き上げます。

### 岩手県産いわいどりもも肉

Chicken thigh

約240g ¥1,490 税込¥1,639



うち、じゃがいもの  
糖質量0.7g

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。



カナダ産オマール海老の  
アメリカヌソース生パスタ

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。

※写真は1尾分となります



\*\*\*  
定番  
\*\*\*

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

ラージ ¥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。



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

ラージ ¥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。太めでもっちりとした食感のショ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ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノをすりおろします。



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

ラージ ¥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いただきます。



国産しらすと青森田子ニンニクの  
アリオ・アリオ・エ・  
ペペロンチーノ

Whitebait Aglio Olio e Peperoncino Spaghetti with Aomori Takko Garlic

レギュラー ¥1,390 税込¥1,529

ラージ ¥1,990 税込¥2,189

青森田子ニンニク、セモライト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。



広島産牡蠣とトレビスの  
アリオオーリオスパゲッティ

すだち添え

Spaghetti Aglio Olio with Hiroshima Oysters and Treviso, served with Sudachi

レギュラー ¥1,390 税込¥1,529

ラージ ¥1,890 税込¥2,079

青森田子にんにくのオイルベースに、牡蠣の身と自家製牡蠣ペーストを加えた牡蠣の風味豊かなパスタです。トレビスの苦味とすだちの酸味がアクセント。

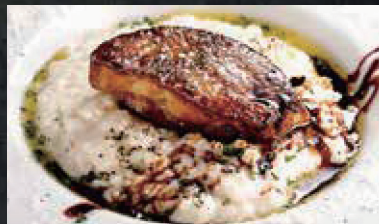


広島産牡蠣とあおさの  
レモンクリームリゾット

Lemon Cream Risotto with Hiroshima Oysters and Aosa Seaweed

¥1,490 税込¥1,639

あおさと自家製牡蠣ペーストを加えたリゾットに、レモンを仕上げに絞り、心地よい酸味と香りを織り合わせたクリームリゾットです。



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 matured 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。

Pizza  
手伸ばしピッツァ

Rossa

Bianca

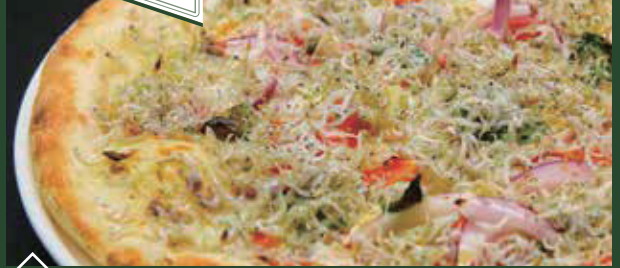


ブッラータチーズの  
マルゲリータ

Burrata Margherita

¥1,690 税込¥1,859

伝統的なマルゲリータの美味しさに、濃厚なブッラータチーズのとろけるクリーミーさを追加したシンプルなピッツァです。



国産シラスとオレガノ、フレッシュトマトの  
チチニエッリビアンカピッツァ

Cicinielli Bianca

¥1,690 税込¥1,859

国産シラスを使用したビアンカピッツァは、トマトソースを使わず、具材本来の風味を楽しめます。フレッシュトマト、スライスガーリック、赤玉ねぎ、オレガノ、バジルといった相性の良い香草とチーズをのせて焼き上げたシンプルなピッツァです。



成城石井自家製ベーコンの  
農園風ビスマルクピッツァ

Pizza Bismarck with homemade Bacon and Fresh Vegetables

¥1,690 税込¥1,859

成城石井自家製ベーコンと彩り豊かな野菜をたっぷり盛り込んだ一品。とろり半熟卵とのハーモニーをお楽しみいただけます。



彩り野菜と燻製チーズの  
アフミカータピッツァ

Pizza Affumicata

¥1,690 税込¥1,859

彩り豊かな野菜と成城石井自家製ベーコンをのせ、燻製チーズとともにシンプルに焼き上げたピッツァです。燻製の香りとともにお楽しみいただけます。

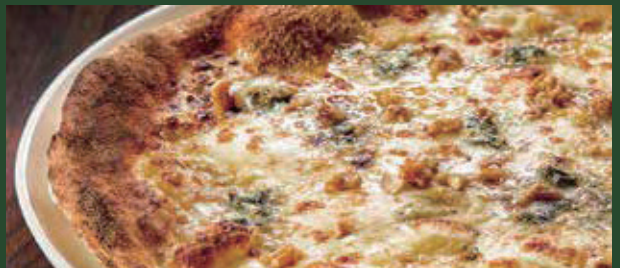


成城石井自家製ベーコンと  
2種オリーブのピッツァ

Bacon Pizza with Black and Green Olives

¥1,690 税込¥1,859

トマトソースベースのピッツァ。ベーコン、イタリア産モッツァレラチーズ、グリーンオリーブ、ブラックオリーブをのせて焼き上げます。



4種チーズをたっぷりを使用した  
クワトロフォルマッジ

Pizza Quattro Formaggi

¥1,690 税込¥1,859

イタリア産モッツァレラチーズ、パルミジャーノ・レジャーノ、ペコリーノ・ロマーノ、ブルーチーズの4種類をたっぷり使用。クルミがアクセントになっています。

『ハーフ&ハーフ』承ります ¥1,790 税込¥1,969

2種類のピザをお好きな組み合わせでお楽しみいただけます。



『手伸ばしピッツァ』  
のこだわり

生地は、一枚一枚  
手で伸ばしています



イタリア、フランス産イーストと、シチリア産天日塩を使用した生地。店内で発酵し、一枚一枚手で伸ばして作り上げます。

ピッツァの直径は約25cmです

450℃で90秒  
短時間で焼成



石窯オーブンで450℃という高温、90秒という短時間で焼き上げることで、外側はパリッと、ふっくらもちりっと仕上げるナポリタイプのピザです。

成城石井バイヤーセレクト &  
自家製の食材をトッピング



成城石井バイヤーセレクトの食材をふんだんに使用しています。直輸入有機エクストラバージンオリーブオイルを使用し香り高く焼き上げました。

※平日ランチタイム(11:00-15:00)は、ピッツァメニューの取り扱いはありません ※『+¥200(税込¥220)』でイタリア産モッツァレラチーズを増量することができます

※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



デザート  
DESSERT



成城石井五三焼カステラ使用  
国産苺と3種ベリーのパフェ

Seijo Ishii's Go-San-Yaki Castella Parfait with  
Domestic Strawberry and Triple Berries

¥1,490  
税込¥1,639

成城石井定番の五三焼カステラに国産苺と3種のベリーを組み合わせたこのデザートは、甘味と酸味のバランスが絶妙で、まるでショートケーキのような味わいをお楽しみいただけます。



フォンダンショコラとバニラジェラート 国産苺添え

Fondant au Chocolat with Vanilla Gelato and Domestic Strawberries

¥790 税込¥869

カカオ分58%のフランス産チョコレートを使用した濃厚な甘さで、冷たいジェラートと一緒に召し上がりいただくのがおすすめです。



自家製クレームブリュレ バニラジェラートのせ

Homemade Crème Brûlée with Vanilla Gelato

¥790 税込¥869

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。



イタリア産マスカルポーネのティラミス

Italian Mascarpone Tiramisu

¥690 税込¥759

コーヒーをしみこませたフィンガービスケットと、マルサラワインを使用したコクのあるマスカルポーネクリームを重ね、苦味と甘味のバランスが絶妙な一品です。微量のアルコールが含まれているため、お子様やアルコールに弱い方はお控えください。

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

Seijo Ishii's Popular Premium Cheesecake with Gelato

¥690 税込¥759

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とした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

¥690 税込¥759



卵黄と生クリームにカロリーゼロ・糖類ゼロの甘味料「ラカントS」で優しい甘さに加え、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に広がります。