



厳選されたワインと食材で
大切な人たちとの
とっておきのパーティーを

歡送迎会にも 会食にも

Le Bar à Vin 52

記念日にも ママ友会にも

AZABU TOKYO

PARTY PLAN

パーティープラン

2時間飲み放題付
お一人様

¥5,000 税込~

3名様
から
予約OK

『成城石井自家製パン食べ放題』付き!!



2時間飲み放題付きコースは
ワイン・ビール・カクテル・ソフトドリンクなど豊富にご用意!!

さらに + ¥1,500 税込で
『シャンパンフリーフロー』もご用意

ご予約は
こちら



詳しくは裏面を
ご覧ください

※商品の入荷状況等により内容が一部変更となる場合があります ※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



PARTY PLAN

パーティー
プラン
メニュー

全コースに『成城石井自家製パン食べ放題』付き!!



おすすめ

LBV52 スタンダードプラン

2時間飲み放題付

お一人様 ¥6,500 税込

- ◆ LBV厳選 前菜の盛り合わせ
- ◆ 切立て生ハムの食べ放題
- ◆ ムール貝とあさりの白ワイン蒸し
- ◆ 肉のグリル3種盛り合わせ (黒毛和牛・群馬県産下田さんちの豚・岩手県産いわいどり)
- ◆ 黒毛和牛のラグーソースパスタ



2名様
から予約
OK!!

プレミアムプラン

2時間飲み放題付

お一人様 ¥8,000 税込

- ◆ LBV厳選 前菜の盛り合わせ
- ◆ 生ハム、サラミほか シャルキュトリー盛り合わせ
- ◆ カナダ産オマール海老と マッシュルームのエスカルゴバター焼き
- ◆ 九州産銘柄A4ランク黒毛和牛と フォアグラのロッシェニステーク
- ◆ ウニの濃厚トマトクリームパスタ



当日
受付可

ライトプラン

飲み放題なし

お一人様 ¥3,500 税込

2時間飲み放題付

お一人様 ¥5,000 税込

- ◆ 有機キヌアとケール、フエタチーズの16品目パワーサラダ
- ◆ おつまみ6種プレート
- ◆ 海老と青森県産田子ニンニクのアヒージョ
- ◆ 肉のグリル2種盛り合わせ (群馬県産下田さんちの豚・岩手県産いわいどり)
- ◆ イタリア産ペコリーノ・ロマーノのアマトリチャーナ



2名様限定

ペアプラン

飲み放題なし

お一人様 ¥5,000 税込

2時間飲み放題付

お一人様 ¥6,500 税込

- ◆ 季節のフルーツとフレッシュブッラータのカプレーゼ
- ◆ 北海道産帆立と舞茸のムニエル
- ◆ 九州産黒毛和牛のランイチ肉グリル
- ◆ 季節のパスタ
- ◆ 季節のデザート

オプション

◆ 『スタンダードプラン』・『ライトプラン』をご利用の方は、オプション+¥550円(税込)で『ウニの濃厚トマトクリームパスタ』へご変更いただけます ◆ 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+¥1,500(税込)

ご利用条件

※ご予約は前日までにお願致します(ライトプランをのぞく)
※パーティープランは3名様~からご予約可能です
(プレミアム・ペアプランのぞく)

PARTY DRINK MENU

2時間飲み放題 パーティードリンクメニュー

Beer

ビール

- 生ビール [エビス]
- シャンディガフ

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

- ウーロンハイ
- レモンサワー
- カシスウーロン
- カシスソーダ
- キールロワイヤル
- ハイボール
- ジンジャーハイボール
- サングリア赤

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
- コーラ

グラスは交換制にて
お願いしております

シャンパンフリーフロー

おひとり様プラス ¥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。



さらに、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.)》可能です!

お一人様につき+¥1,500(税込)

1名様分で
糖質
約21.5g!!

LOCABO コース

Le Bar à Vin
52
AZABU 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名様分で
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		3皿目	温前菜	◆3種魚介と3種茸のアヒージョ	
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 ◆24ヶ月熟成イペリコセボ ◆ギリシャ産グリーンオリーブ		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	
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		5皿目	デザート	◆自家製ロカボクリームブリュレ	

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。

※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