

☆☆☆ Premium Lunch



Le Bar à Vin 52

AZABU TOKYO

特別なランチに。
黒毛和牛リブロースの
極上ステーキを、
芳醇な赤ワインと
粒マスタードのソースで。
噛むほどに溢れる肉の旨みと、
洗練されたソースの
至福のハーモニーを
ご堪能ください。



★ 黒毛和牛
リブロースステーキランチ
～赤ワインと粒マスタードのソース～

¥2,990 税込¥3,289

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



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～

¥2,490 税込¥2,739

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)

※写真はイメージです

Lunch Menu

》ランチメニュー | 11:30~15:00 [LO]

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 **or** 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)

今週の Pasta

¥1,390
税込 ¥1,529

今週のメインディッシュ

¥1,390
税込 ¥1,529

有機キヌアと13品目のシェフズサラダ

¥1,290
税込 ¥1,419

ドレッシングを
お選び頂けます

★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
- ビ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)

数量限定

国産牛豚肉ハンバーグとエビフライ2本デミソース

¥1,590
税込 ¥1,749

九州産黒毛和牛ランイチ肉のステーキ

¥2,990
税込 ¥3,289

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

※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、口の中であろける牛すね肉と、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。

ウニの贅沢ローストビーフ丼

※セットのパン食べ放題は
付いていません

¥2,890
税込 ¥3,179

24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノの 雪山仕立てローストビーフ丼

※セットのパン食べ放題は
付いていません

¥1,790
税込 ¥1,959

成城石井自家製ローストビーフ丼

※セットのパン食べ放題は
付いていません

¥1,690
税込 ¥1,859

SET OPTION

☆ 成城石井ミネストローネ

☆ 成城石井紅ずわい蟹のビスク

各 ¥390 税込 ¥429

☆ 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

※お子様やアルコールに弱い方はお控えください

各 ¥490 税込 ¥539

☆ コーヒー

☆ 紅茶

☆ リンゴジュース ☆ はちみつ紅茶

※2杯目以降も同価格!
何回でも追加注文が可能です

各 ¥290 税込 ¥319

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。