

ワインの品質管理



ワインは暑さと乾燥がとても苦手。

ワインは20℃以上で保管しておく、その色合いや風味が変化していきます。また、乾燥した状態で保管しておく、コルクが収縮し、ワインの酸化が進むおそれがあります。管理の行き届かないワインは味わいが損なわれてしまいますが、Le Bar à Vin 52 AZABU TOKYOのほとんどのワインを輸入する成城石井では、現地から国内倉庫まで、適切な温度帯で輸送、また国内ではエイジングも対応できる最高レベルの定温定湿倉庫で保管を行い、ワインの美味しさをそのままお届けできる仕組みが整っています。

定温定湿倉庫 ■温度15℃前後 ■湿度60~70%



ヨーロッパ ↔ 日本間の輸送ルート



赤道直下でも外気温に影響されることはありません

現地から日本までリーファーコンテナによる定温輸送。

定温定湿で最適なコンディションでワインを保管。

10万円のワインも、1,000円のワインも全て同じ品質管理でお届けいたします。

現地の美味しさを是非お楽しみください。

🍷 ボトルスパークリング



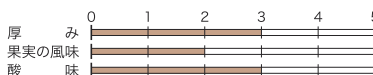
カヴァ ブリュット ナチュレ
CAVA BRUT NATURE

スペイン

伝統3品種のブレンドの瓶内二次発酵。熟したブドウの豊かなアロマと優しい口当たりで、アペリティフにぴったり。

主要品種 **チャレットロ**
生産者 **ジョセフ・マサックス**

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感) = **8**
辛口



ヴーヴ アンリ
VEUVE HENRY

フランス

シャンパンやカヴァと同じ瓶内二次発酵で造られた、キメ細やかな泡立の辛口スパークリング。

主要品種 **ユニ・ブラン**
生産者 **ヴーヴ アンリ エ フィーユ**

¥4,200
税込¥4,620



合計(ボリューム感) = **7**
辛口



ゾーニン アステイ
ZONIN ASTI

イタリア

エレガントな甘口スパークリングワイン。アルコール控えて柔らかな飲み口が特徴です。

主要品種 **モスカート・ピアンコ**
生産者 **ゾーニン**

¥4,200
税込¥4,620



合計(ボリューム感) = **7**
甘口



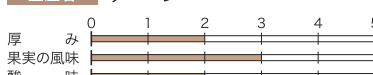
ゾーニン プロセッコ
ZONIN PROSECCO

イタリア

フルーティーでアロマティック、微かに藤の花の香りやレネット種のリンゴの香りがします。とてもよくバランスがとれていて魅力的で、グレラ種の特徴であるとても繊細なアーモンドの香りがします。

主要品種 **グレラ**
生産者 **ゾーニン**

¥4,200
税込¥4,620



合計(ボリューム感) = **7**
辛口



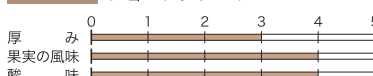
シャンパーニュ ジョセフ デプロワ
CHAMPAGNE JOSEPH DESPROIS

フランス

ピノワールを80%、シャルドネを20%使用した贅沢な造り。36ヶ月の長期熟成による奥深い味わいが特徴のシャンパーニュ。

主要品種 **ピノ・ノワール、シャルドネ**
生産者 **ジョセフデプロワ**

¥5,800
税込¥6,380



合計(ボリューム感) = **11**
辛口



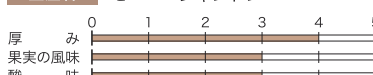
モエ エ シャンドン モエ アンペリアル
MOET ET CHANDON IMPERIAL

フランス

「アンペリアル=皇帝」と名付けられた、名実共に世界中に愛されるブランド・シャンパーニュ。

主要品種 **シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ**
生産者 **モエ エ シャンドン**

¥7,800
税込¥8,580



合計(ボリューム感) = **10**
辛口



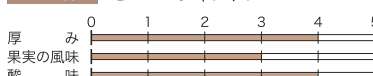
モエ エ シャンドン ロゼ アンペリアル
MOET ET CHANDON ROSE IMPERIAL

フランス

華やかさの演出には欠かせないモエ・エ・シャンドン。グラスに注がれた時の鮮やかなピンクの輝きがロマンチックなロゼ アンペリアル。

主要品種 **シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ**
生産者 **モエ エ シャンドン**

¥9,800
税込¥10,780



合計(ボリューム感) = **11**
辛口



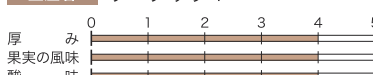
ヴーヴ・クリコ イエローラベル
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT

フランス

ヴーヴ クリコを象徴するキュヴェ。シャンパーニュを表現する4つの要素「フレッシュさ」「力強さ」「アロマの豊かさ」「シルクのようなめらかなさ」全てのバランスを兼ね備えています。

主要品種 **ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ**
生産者 **ヴーヴ クリコ**

¥11,900
税込¥13,090



合計(ボリューム感) = **12**
辛口



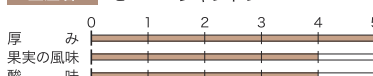
ドン ペリニヨン
DOM PERIGNON

フランス

単一年に収穫された果実の特長を超え、約8年以上の歳月を経て、新鮮さと熟成感の二面性をあわせ持った理想的なハーモニーに達します。

主要品種 **ピノ・ノワール、シャルドネ**
生産者 **モエ エ シャンドン**

¥29,900
税込¥32,890



合計(ボリューム感) = **13**
辛口



ペリエ ジュエ ベルエポック ブラン
PERRIER-JOUET BELLE EPOQUE BLANC

フランス

伝統と革新を継承し続け、200年の歴史を誇るメゾン。

主要品種 **シャルドネ、ピノ・ノワール**
生産者 **ペリエ ジュエ**

¥31,800
税込¥34,980



合計(ボリューム感) = **13**
辛口

🍷 ボトル白ワイン



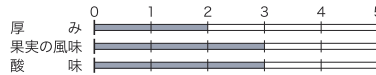
ルバーラヴァン52 ビアンコ LE BAR A VIN 52 BIANCO

イタリア

ルバーラヴァン52オリジナルワイン。フレッシュでフルーティーな白ワイン。

主要品種 トレブビアーノ
生産者 ロッカ

¥3,200
税込¥3,520



合計(ボリューム感) = 8
辛口



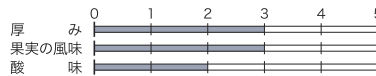
30マイル シャルドネ 30MILE CHARDONNAY

オーストラリア

桃やトロピカルフルーツを思わせるフレッシュな香りが特徴。柑橘類やレモンのニュアンスで適度なボリューム感をもつバランスが取れた味わいです。

主要品種 シャルドネ
生産者 クアリスワイン

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 8
辛口



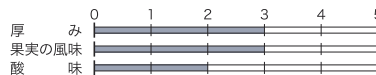
リベラ・デル・マイポ シャルドネ VINEYARD RESERVE CHARDONNAY

チリ

柑橘の爽やかな香りと、柔らかい口当たりが特長の辛口白ワインです。クリーム系のお料理やお魚料理と良く合います。気軽に楽しめる白ワインです。

主要品種 シャルドネ
生産者 テラ・マター

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 8
辛口



ジョニーQ クロエ ホワイト JOHNNY Q WHITE

オーストラリア

国際的なワインコンテストの審査を通じて体感したトレンドを反映させたワインづくりに定評。クナワラ特有の土壌「テラロッサ」が生み出す圧倒的な凝縮感が特徴。

主要品種 ソーヴィニヨン・ブラン
生産者 クアリスワイン

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 9
辛口



アッサンブラージュ ブラン ASSEMBLAGE

フランス

ガスコーニュ地方のドメヌ・シルレと成城石井が共同開発した大人気ワイン。お食事のお供に相性抜群!

主要品種 ソーヴィニヨンブラン、他
生産者 シルレ

¥3,600
税込¥3,960



合計(ボリューム感) = 8
辛口



ラ ピウマ ペコリーノ LA PIUMA PECORINO

イタリア

アドリア海側中央部の土着品種ペコリーノを使用した、フルーティな香りが印象的な辛口白ワイン。サラダはもちろん、同名のチーズ「ペコリーノロマーノ」とも好相性。

主要品種 ペコリーノ
生産者 モンド デル ヴィーノ

¥3,600
税込¥3,960



合計(ボリューム感) = 7
辛口



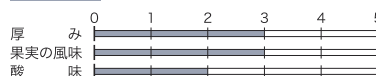
ラ プティット ペリエール ソーヴィニヨンブラン LA PETITE PERRIERE SAUVIGNON BLANC

フランス

青リンゴのような爽やかな香りと透明感あるピュアな酸味が特徴。全体のバランスが良く、心地よい味わいの辛口白ワインです。

主要品種 ソーヴィニヨン・ブラン
生産者 サジェ ラ ペリエール

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感) = 8
辛口



ヴィッラ ポルティチ フィアーノ アパッシメント テッレ シチリアーネ VILLA PORTICI FIANO APPASSITE TERRE SICILIANE

イタリア

陰干しされ濃縮したぶどう果汁から造られる、豊かな果実の風味が楽しめる白ワイン。

主要品種 フィアーノ
生産者 ヴェルガ

¥4,400
税込¥4,840



合計(ボリューム感) = 10
辛口



ソレ ピノグリ ヴィエイユヴィーニュ SOHLER PINOT GRIS

フランス

ピノグリ特有のスモーキーな香りが特徴的。豊かな酸味とアクセントになる程よい苦味があり食事の味を引き立てます。

主要品種 ピノ・グリ
生産者 フレイ ソレ

¥4,800
税込¥5,280



合計(ボリューム感) = 9
辛口



シャトー モン・ペラ ブラン CHATEAU MONT PERAT BLANC

フランス

葡萄の収穫量を抑え、一粒一粒に旨味の要素を凝縮させて造られたワインです。グランヴァンを彷彿させるポルドーブラン。

主要品種 ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン
生産者 デスパージュ

¥4,800
税込¥5,280



合計(ボリューム感) = 9
辛口

白ワイン



ブルゴーニュ シャルドネ

BOURGOGNE CHARDONNAY

フランス

プラムや桃などを思わせるフルーツのニュアンスでバランスよくスムーズな口当たり。

主要品種 シャルドネ
生産者 ジャン・ブシャール

¥5,800
税込¥6,380



合計(ボリューム感)

= 8

辛口



プイィ フェメ

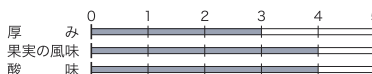
POUILLY FUME

フランス

世界的なソーヴィニヨン・ブランの銘醸地。果実の爽やかなフレーバーと火打石のようなミネラル感のバランスが良い白ワイン。

主要品種 ソーヴィニヨン・ブラン
生産者 ニコラ ゴードリ

¥5,990
税込¥6,589



合計(ボリューム感)

= 11

辛口



カレラ JJ セレクション シャルドネ

JOSH JENSEN SELECTION CHARDONNAY

アメリカ

カリフォルニア・セントラル コースト最上の生産者の1つ「カレラ」が、和食との相性を考えて造られた日本限定ワイン。

主要品種 シャルドネ
生産者 カレラ

¥6,800
税込¥7,480



合計(ボリューム感)

= 13

辛口



シャブリ

CHABLIS

フランス

いきいきとした酸味でフレッシュな果実で始まり、ハーモニーのとれた造りでフィニッシュはシャブリらしいシャープなミネラル感を感じます。

主要品種 シャルドネ
生産者 ジャン ブシャール

¥6,800
税込¥7,480



合計(ボリューム感)

= 8

辛口



サンセール ブラン

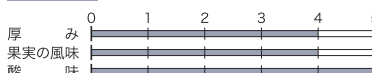
SANCERRE BLANC

フランス

ロワール川上流の銘醸地。ハーブのような香りに、柑橘のような豊かなフレーバーとミネラル感のバランスが良い白ワイン。

主要品種 ソーヴィニヨン・ブラン
生産者 フェルナン ジラール

¥7,800
税込¥8,580



合計(ボリューム感)

= 13

辛口



プイィ・フェイッセ

POUILLY-FUISSE

フランス

新たにブルミエ・クリュも認定されたブルゴーニュ南部の銘醸地。リッチな味わいと穏やかな酸味のブルゴーニュ白ワインが楽しめます。

主要品種 シャルドネ
生産者 ジャン ブシャール

¥8,800
税込¥9,680



合計(ボリューム感)

= 14

辛口



シャトー タルボー カイユ ブラン

CHATEAU TALBOT CAILLOU BLAN

フランス

サン ジュリアン村の格付けシャトーが、石灰質が多い土壌で少量造る白ワイン。樽の豊かな風味と豊かな果実の風味が楽しめる上級ボルドーブラン。

主要品種 ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン
生産者 シャトー タルボー

¥9,800
税込¥10,780



合計(ボリューム感)

= 14

辛口



ボトルオレンジワイン



オーパシオ オレンジワイン

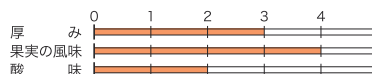
VIN ORANGE HAUTPATIO

フランス

白ぶどうを醸し発酵させたアンパーワイン。ビターオレンジやドライフラワーのような香りに、フレッシュで新鮮な果実の風味と、心地良い苦味が楽しめます。

主要品種 ヴィオニエ、グルナッシュ ブラン、ミュスカ
生産者 エル・ジー・アイ ワインズ

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感)

= 9

辛口



ボトルロゼワイン



クール ドゥ カルドリンヌ プロヴァンス ロゼ

COTES DE PROVENCE ROSE COEUR DE CARDELINE

フランス

プロヴァンスならではの地中海の襟々と照る太陽を思わせるようなボリューム感とスマートで気品のある飲み口の辛口ロゼワイン。

主要品種 グルナッシュ、サンソー、ロール
生産者 プティノ・ワインズ

¥4,200
税込¥4,620



合計(ボリューム感)

= 9

辛口

🍷 ボトル赤ワイン



ルバーラヴァン52 ロッソ

イタリア

LE BAR A VIN 52 ROSSO

ルバーラヴァン52オリジナルワイン。フルーティーでまるやかな赤ワイン。

主要品種 サンジョベーゼ
生産者 ロッカ

¥3,200
税込¥3,520



合計(ボリューム感) = 8
ミディアム



キャンティ

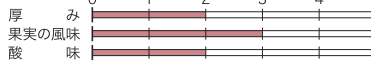
イタリア

CHIANTI

チャームングで軽やかな味わいが特徴。みんなでわいわいガヤガヤ楽しめるお手軽さが魅力です。

主要品種 サンジョベーゼ
生産者 モンド デル ヴィーノ

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 7
ミディアム



ジョニーQ クロエ レッド

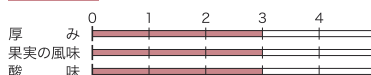
オーストラリア

JOHNNY Q RED

クアリスワインのジョニーさんと成城石井のバイヤーが家庭料理に合うよう造るオリジナルワインです。フルーティさ程よいボリュームで料理を選ばない万能ワインです。

主要品種 ピノ・ノワール、シラーズ
生産者 クアリスワイン

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 9
フルボディ



リベラ・デル・マイポ カベルネソーヴィニヨン

チリ

VINEYARD RESERVE CABERNET SAUVIGNON

家族経営のワイナリーでぶどうの個性を大事にするピュアなスタイルが特長です。フルーティで渋みが控えめの飲みやすいタイプ。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
生産者 テラ・マター

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 8
フルボディ



グアダルマレ マレンマ トスカーナ DOC ロッソ

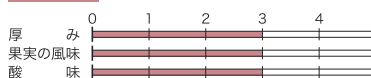
イタリア

GUAD AL MARE MAREMMA TOSCANA

トスカーナ州マレンマはフランス・ボルドーに似た気候・土壌が特長の産地。サンジョヴェーゼが主体だが、ボルドーを思わせる充実した果実感とエレガントな酸味が楽しめる。

主要品種 サンジョベーゼ
生産者 カステラーニ

¥3,600
税込¥3,960



合計(ボリューム感) = 9
フルボディ



アッサンブラージュ ルージュ

フランス

ASSEMBLAGE

ガスコーニュ地方のドメヌ・シルレと成城石井の共同開発した、大人気ワイン。お食事のお供に相性抜群!

主要品種 メルロ、タナ
生産者 シルレ

¥3,600
税込¥3,960



合計(ボリューム感) = 8
ミディアム



シャトー ラ ヴェリエール

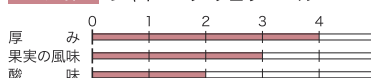
フランス

CHATEAU LA VERRIERE

ベリー系の果実の風味と、渋みのバランスが取れた成城石井で高い人気を誇るワイン。

主要品種 メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン
生産者 シャトー ラ ヴェリエール

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感) = 9
ミディアム



ラ プティット ペリエール ピノ ノワール

フランス

LA PETITE PERRIERE PINOT NOIR

ピノワール100%使用。特有のエレガントで華やか香りとベリーの風味が表現されたバランスの良い味わいです。

主要品種 ピノ・ノワール
生産者 サジェ ラ ペリエール

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感) = 8
ミディアム



ラピウマ ランブルスコ ロッソ アマービレ

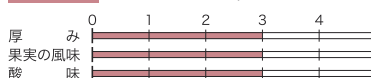
イタリア

LAMBRUSCO ROSSO

フルーティな赤の微発泡ワイン。口に含んだ瞬間に果実風味がはじけて、控えめな渋味とやさしい甘味、心地よい炭酸が広がります。

主要品種 ランブルスコ
生産者 モンド デル ヴィーノ

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感) = 9
甘口



ファウスティーノ リバーロ テイント

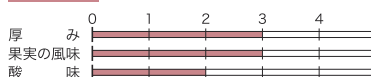
スペイン

FAUSTINO RIVERO TINTO

スペインを代表するワイン産地リオハ! 熟した赤い果実の香りと、フルーティで丸みのある口当たりが特長で、お肉料理に良く合います。

主要品種 テンプラニーリョ
生産者 マルケス デル アトリオ

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感) = 8
ミディアム

赤ワイン



コート デュ ローヌ
COTES DU RHONE

フランス

シラー60%グルナッシュ40%から造られるオーガニックワイン。赤いベリー系フルーツの香り、凝縮した果実風味、柔らかなタンニンでジューシーな中にややスパイシーなニュアンス。

主要品種 シラー、グルナッシュ
生産者 ヴィニョーブル・エ・カンパニー

¥4,200
税込¥4,620



合計(ボリューム感) = 8
ミディアム



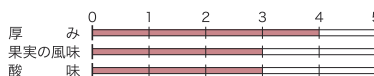
トレジャーズ マクラーレンヴェイル シラーズ
TREASURES MCLAREN VALE SHIRAZ

オーストラリア

16ヶ月間の樽熟成。シラーズならではの重厚なベリー風味とスパイシーなアロマが特徴的。甘いコービーを思わせるニュアンスがあり、長い余韻を持つボリュームのある味わい。

主要品種 シラーズ
生産者 クアリスワイン

¥4,200
税込¥4,620



合計(ボリューム感) = 10
フルボディ



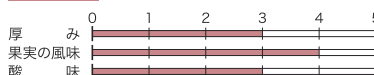
ペルテ ピノノワール アパッシメント
PERTE PINOT NOIR APPASSITE

イタリア

陰干しされ濃縮したピノ・ノワールの果汁から造られる、果実の凝縮感も楽しめる赤ワインです。

主要品種 ピノ・ノワール
生産者 ヴェルガ

¥4,400
税込¥4,840



合計(ボリューム感) = 10
フルボディ



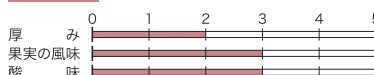
ブルゴーニュ ピノ ノワール
BOURGOGNE PINOT NOIR

フランス

よく溶け込んだタンニン、口に含むとハーモニーがよく、赤い果実の風味が心地よい。

主要品種 ピノ・ノワール
生産者 クロワ・サン・ジャック

¥5,200
税込¥5,720



合計(ボリューム感) = 8
ミディアム



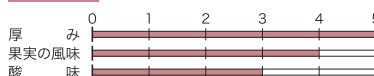
シャトー モン・ペラルージュ
CHATEAU MONT PERAT ROUGE

フランス

明るいベリーのアロマが溢れ、滑らかなタンニンとふくよかな果実味が後を引く美味しさです。

主要品種 メルロ
生産者 デスパニーユ

¥5,800
税込¥6,380



合計(ボリューム感) = 12
フルボディ



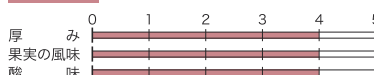
オリヴィエ ラヴォワール クローズ エルミタージュ ルージュ
CROZES HERMITAGE ROUGE

フランス

灼熱の太陽が燦燦と浴びるローヌ地方北部のシラーで造られ、ぶどうの凝縮感と酸味のバランスが良い赤ワイン。

主要品種 シラー
生産者 オリヴィエ ラヴォワール

¥5,800
税込¥6,380



合計(ボリューム感) = 12
フルボディ



バルバレスコ
ROVERSI BARBARESCO

イタリア

落ち着きのある上品な香りに、引き締まった肉厚なボディでバランスの良い味わい。高品質でお値ごろなバルバレスコです!!

主要品種 ネッピオーロ
生産者 ロヴェルシ

¥6,200
税込¥6,820



合計(ボリューム感) = 11
フルボディ



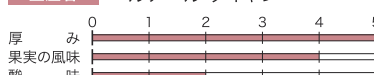
グラン ヴァンド サンテミリオン
GRAND VIN DE ST-EMILION

フランス

実力派のシャトーのファースト、セカンドワインと同じブドウと醸造方法で作られたワイン。

主要品種 メルロ、カベルネ
生産者 ベルナル タイヤン

¥6,400
税込¥7,040



合計(ボリューム感) = 11
フルボディ



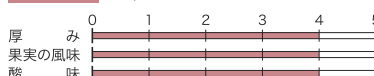
ドメヌ ド コンポステル ポムロール
DOMAINE DE COMPOSTELL POMEROL

フランス

ポムロール村の歴史あるシャトー・ラ・カバヌの樹齢の若いブドウなどを中心に造られました。ブドウ品種はメルロー主体に、カベルネ・フランを少量ブレンドしています。

主要品種 メルロ主体
生産者 シャトー ラカヴァンヌ

¥7,400
税込¥8,140



合計(ボリューム感) = 12
ミディアムボディ



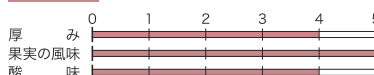
カレラ JJ セレクション ピノノワール
JOSH JENSEN SELECTION PINOT NOIR

アメリカ

カリフォルニアで最良のピノ ノワールから造るワインを追い求め、マウントハーランに畑を切り開いたトップ生産者「カレラ」の日本限定ワイン。

主要品種 ピノ・ノワール
生産者 カレラ

¥7,800
税込¥8,580



合計(ボリューム感) = 13
フルボディ

赤ワイン



ヴィルジニー ド ヴァランドロー 2015

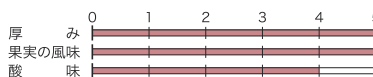
VIRGINIE DE VALANDRAUD SAINT-EMILION

フランス

サンテミリオン頂点の一つに君臨するシャトーのもう一つのワイン。
1991年にジャン・リュック・テヌヴァン氏が最初に手に入れた畑のぶどうは、
現在こちらのワインにのみ使用されています。

主要品種 メルロ主体
生産者 シャトー ヴァランドロー

¥9,800
税込¥10,780



合計(ボリューム感)
= 14
フルボディ



ニューイ サンジョルジュ

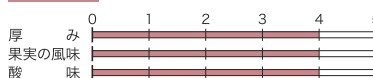
NUTS SAINT GEORGES

フランス

複雑さとフィネスを持ったエレガントで一流の香りと味わい。

主要品種 ピノ・ノワール
生産者 ジャン・ブシャール

¥9,800
税込¥10,780



合計(ボリューム感)
= 12
フルボディ



バローロ ソットカステッロ ディ ノヴェッロ

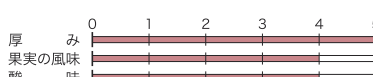
BAROLO SOTTO CASTELLO DI NOVELLO

イタリア

バローロのエリアの中でも、豊かな香りと砂質土壌由来の柔らかさを持つ
単一畑「ソット カステッロ ディ ノヴェッロ」からワンランク上のバローロが
造られています。

主要品種 ネッビオーロ

¥9,800
税込¥10,780



合計(ボリューム感)
= 13
フルボディ



シャトー ランシュ ムーサ 2016

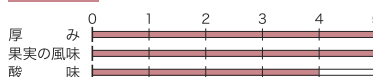
CHATEAU LYNCH-MOUSSAS PAUILLAC

フランス

ボルドー名門カスティジャ家が所有するシャトー。
良いカベルネ・ソーヴィニオンが収穫できる砂利質の土壌の畑から、収量制限と
厳しい選果を経て選別されたぶどうから造られています。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニオン主体
生産者 シャトー ランシュ ムーサ

¥12,800
税込¥14,080



合計(ボリューム感)
= 14
フルボディ



シャトー ジスクール 2016

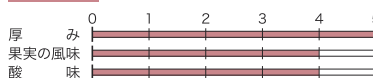
CHATEAU GISCOURS

フランス

メドック格付け第3級。華やかに広がるアロマ、力強い凝縮感とタンニンが魅力
のワイン。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニオン
生産者 シャトー ジスクール

¥14,800
税込¥16,280



合計(ボリューム感)
= 13
フルボディ



シャトー モンローズ 2015

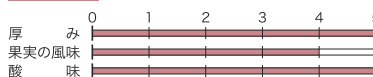
CHATEAU MONTROSE

フランス

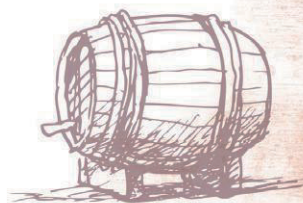
「サン・テステフのラトゥール」と称されるメドック格付け第2級シャトー。
メドック最高峰の立地が生む、力強く長期熟成に向く重厚なスタイル。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニオン他
生産者 シャトー モンローズ

¥20,800
税込¥22,880



合計(ボリューム感)
= 14
フルボディ



Le Bar à Vin 52
AZABU TOKYO

WINE LIST



→ Drink ☆ Menu ←

Beer ビール

YEBISU (Draft Beer)
エビスビール

¥ 850
税込¥935

Shandy Gaff
シャンディガフ
ビール×成城石井ジンジャーエール

¥ 750
税込¥825

Hoegaarden White (Draft Beer)
ヒューガルデンホワイト

¥ 890
税込¥979

Shandy Gaff Extra Spicy
生姜10倍シャンディガフ
ビール×成城石井生姜10倍ジンジャーエール

¥ 790
税込¥869



Non-alcoholic Beer ノンアルコールビール

Alcohol-Free Beer (Bottle)
サントリーオールフリー [瓶 334ml]

¥ 590
税込¥649

Hoegaarden 0,0
ヒューガルデン ゼロ [缶 330ml]

¥ 590
税込¥649

Sangria サングリア

Aaaaaa Bbbbbb Cccccc

◆ 季節果実の泡サングリア
※季節のフルーツはスタッフにお尋ねください

[約4杯分] 各¥ 2,990
税込¥3,289

[約2杯分] 各¥ 1,590
税込¥1,749

Aaaaaa Bbbbbb Cccccc

◆ 3種のベリーとレモンの赤サングリア
赤ワインに3種のベリーを合わせた、濃厚でフルーティーな一杯。
レモンのアクセントがベリーの甘酸っぱさを引き立てる、深みのある味わいです。

[約4杯分] 各¥ 2,490
税込¥2,739

[約2杯分] 各¥ 1,290
税込¥1,419

Cocktail & Sour カクテル & サワー

各 ¥ 690 税込¥759

Kir
キール

Kir Royal
キールロワイヤル

Mimosa
ブラッドオレンジミモザ

Cassis and Blood Orange
カシスブラッドオレンジ

Lemon Sour
レモンサワー

Bellini
ベリーニ

Whisky & Brandy ウィスキー&ブランデー

『ハイボール』 or 『ストレート(30ml)』 or 『ロック(30ml)』からお選びください

Hibiki
響

¥ 1,090
税込¥1,199

Teachers
ティーチャーズ

¥ 690
税込¥759

Yamazaki
山崎

¥ 990
税込¥1,089

Hennessy
ヘネシー

¥ 890
税込¥979

Hakushu
白州

¥ 990
税込¥1,089

Other Alcohol その他アルコール

The Botanist 【Gin and Tonic or Gin Soda】

ザ・ボタニスト【ジントニックorジンソーダ】 ¥ 890
税込¥979
アイラ島原産の22種類を含む31種類のボタニカルを使用

Shochu With Oolong Tea

凍頂烏龍ハイ ¥ 590
税込¥649

KINOBi Kyoto Dry Gin 【Gin and Tonic or Gin Soda】

季の美 京都ドライジン【ジントニックorジンソーダ】 ¥ 890
税込¥979
英国と京都の伝統を融合させたプレミアムクラフトジン

Japanese Sake

清泉純米吟醸こぴりんこ [300ml] ¥ 1,490
税込¥1,639

Drink Menu

Soft Drink ソフトドリンク

Coffee (Hot or Ice)
コーヒー (ホット/アイス) ¥ 590
税込¥649

紅茶

Tea

Mariage Freres Marco Polo
マリアージュフレール マルコポーロ ¥ 790
税込¥869

KUSUMI TEA Earl Grey Intence Organic
クスミティー アールグレイ
インテンス オーガニック ¥ 590
税込¥649

Darjeeling
ハムステッド 有機ダーズリン ¥ 490
税込¥539

Peppermint
ハムステッド 有機ペパーミント ¥ 490
税込¥539

Royal Chamomile
ハムステッド 有機ロイヤルカモミール ¥ 490
税込¥539

Lemon Ginger
ハムステッド 有機レモンジンジャー ¥ 490
税込¥539

Rooibos Tea
バーゲンダル有機ルイボスティー ¥ 490
税込¥539

Sweet Honey Tea
TEARTH はちみつ紅茶 ¥ 490
税込¥539

Ice Tea
アイスティー ¥ 490
税込¥539

Oolong Tea
凍頂烏龍茶 (ホット/アイス) ¥ 490
税込¥539

Ice Rooibos Mint Tea
アイス ルイボスミントティー ¥ 490
税込¥539

Apple Juice
りんごジュース ¥ 490
税込¥539

Blood Orange Juice
ブラッドオレンジジュース ¥ 590
税込¥649

Peach Juice
白桃ジュース ¥ 590
税込¥649

Coca cola
コカ・コーラ ¥ 490
税込¥539

Ginger Ale
成城石井 ジンジャーエール [微炭酸] ¥ 490
税込¥539

Ginger Ale Extra Spicy
成城石井 生姜10倍ジンジャーエール [微炭酸] ¥ 590
税込¥649

Sparkling grape juice (Bottle)
シャメイ スパークリング [瓶] 750ml ¥ 990
税込¥1,089
アルコールゼロ。100%果汁のスパークリングブドウジュース

Perrier (Bottle)
ペリエ [瓶] 330ml ¥ 490
税込¥539
炭酸入りミネラルウォーター

Non-alcoholic Sparkling Wine
ヴァンテンス スパークリング ブラン [瓶] 200ml ¥ 990
税込¥1,089
ノンアルコールスパークリング。アルコール0.0%

Non-alcoholic Red Wine
ヴァンテンス・メルロー [瓶] 200ml ¥ 990
税込¥1,089
ノンアルコール赤ワイン。アルコール0.0%

環境保護のため、
ソフトドリンクにストローをつけて
提供していません。
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。
従業員までお申し付けください。



LE BAR À VIN 52
AZABU TOKYO