



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 import

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。



*Aoki Farm
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)

- ◆ スペイン産グアンチャーレ
- ◆ スペイン産ハモンセラーノ14ヶ月熟成
- ◆ サラミロゼット
- ◆ フランス産ジャンボンドバイオンヌ18ヶ月熟成
- ◆ 自家製モルタデッラ
- ◆ 燻製生ハム“スペック”

※仕入れ状況により、生ハムの銘柄が変更となる場合がございます。予めご了承ください



TABLE FOR TWO

二人のための食卓

世界人口約82億人のうち、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・サラミ 単品各種 ¥590 税込¥649

スペイン産ハモンセラーノ14ヶ月熟成
14-Month Cured Spanish Jamón Serrano

フランス産ジャンボンドバイオンヌ18ヶ月熟成
18-Month Cured French Jambon de Bayonne

燻製生ハム“スペック”
Smoked Prosciutto “Speck”

スペイン産グアンチャーレ
Spanish Guanciale

自家製モルタデッラ
Homemade Mortadella

サラミロゼット
Salami Rosette

単品

グリッシーニ
¥300
税込¥330



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

～スペイン産ハモンセラーノ14ヶ月熟成と本日のチーズ～
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

★★★
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)

- ◆ イタリア産パルミジャーノ・レジャーノ24ヶ月熟成
- ◆ 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



グラナパダーノ香る
自家製レバームースの
チーズパイ

Homemade Liver Mousse Cheese Pie
with the Aroma of Grana Padano

¥590
税込¥649

自家製レバームースと芳醇なグラナパダーノ香るサクサクのパイに、ブルーベリージャムの甘酸っぱさを添えた一品です。



成城石井自家製
2種クリームチーズの
カナッペ

Assorted Two-Variety Cream Cheese Canapés
(Seijo Ishii Homemade) ¥590
税込¥649

成城石井で販売している自家製クリームチーズシリーズをサクサクのクラッカーに乗せました。熟成された生ハムの旨味がアクセントになった成城石井こだわりの一品です。



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

やみつきガリバタポテト
"yamitsuki" Garlic Butter Potatoes

¥690
税込¥759

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。

国産豚のパテドカンパーニュ
Pâté de Campagne

¥690
税込¥759



男爵イモとニョッキの
ケイジャンフリット

¥750
税込¥825

～パルミジャーノ・レジャーノ風味～
Cajun Fries of Potato and Gnocchi with Parmigiano Reggiano

ワインのおつまみ5種アソート
Nibbles ¥890
税込¥979

- ◆ 燻製ミックスナッツ
- ◆ 本日のチーズ
- ◆ スミルナ種白いちじく
- ◆ グリーンオリーブ
- ◆ きゅうりのピクルス

SALAD & APPETIZER
 サラダ & 前菜



100gあたり
 糖質
 45.0g
 * SUPER FOOD *

レギュラーサイズ

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 税込¥1,529
 ハーフ(1人前) ¥890 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



100gあたり
 糖質
 35.2g
 * SUPER FOOD *

レギュラーサイズ

有機キヌアと13品目のシェフズサラダ
 Organic Quinoa and 13-Ingredient Chef's Salad

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)
- 玉ねぎのクリーミーフレンチドレッシング
- 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)

レギュラー(2~3人前) ¥1,190 税込¥1,309
 ハーフ(1人前) ¥690 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。



パリパリ生ハムとケールの
 シーザーサラダ

温泉卵のせ

Kale Caesar Salad with Crispy Prosciutto and a Soft-Boiled Egg

¥1,190 税込¥1,309

パリパリの生ハムとカリッとしたクルトンが繊りな食感が楽しいシーザーサラダ。濃厚なドレッシングととろける温泉玉子をよく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utterと
 切り立て生ハムのカプレーゼ

Caprese Salad

100gあたり
 糖質
 8.2g
 * SUPER FOOD *

レギュラー(2~3人前) ¥1,790 税込¥1,969
 ハーフ(1人前) ¥1,090 税込¥1,199

『ブutterチーズとは』・・・細かくしたモツァレラとクリームを混ぜたものを、モツァ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



成城石井の
オリーブオイルを食べる
季節のババロア

Seasonal Bavarois featuring Seijo Ishii Olive Oil

成城石井が自社輸入した有機エキストラバージンオリーブオイルの豊かな風味を主役に。季節の素材の甘みと胡桃の香ばしい食感が重なり、オイルの深い味わいを存分に愉しめる前菜仕立てのババロアです。

¥590
税込¥649

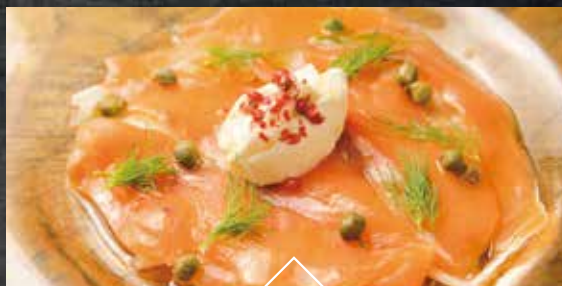


北海道産水タコとオレンジの
カルパッチョ ～ジェノベーゼソース～

Hokkaido Giant Pacific Octopus and Orange Carpaccio
with Genovese Sauce

¥1,390
税込¥1,529

水タコを薄くスライスし、絞ったレモンとオリーブオイルでシンプルに味付け。バジルの香りとオレンジの甘味と酸味が効いた爽やかな味わいのカルパッチョです。



爽やかなディル香る
スモークサーモンと
マスカルポーネのカルパッチョ

Smoked Salmon and Mascarpone Carpaccio with Refreshing Dill

¥990
税込¥1,089

燻製香るスモークサーモンに、クリーミーで口どけの良いマスカルポーネを合わせた贅沢なカルパッチョです。爽やかなディルとケーパー、華やかなピンクペッパーの香りが、素材の旨味を一層引き立てます。



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～

Homemade roast beef

糖質
4.9g
糖質
4.9g

¥1,090
税込¥1,199

オーストラリア産アンガス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。



九州産黒毛和牛のカルパッチョ
～パルミジャーノ・レジャーノと
バルサミコソースで～

Wagyu Carpaccio with Parmigiano Reggiano and Balsamic Vinegar sauce

糖質
1.1g
糖質
1.1g

¥1,490
税込¥1,639

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。



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



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 Bourgogne butter sauce

¥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。



北海道産帆立と青森サーモンのムニエル
～ハーブ香るケイパーソース～

Hokkaido Scallop and Aomori Salmon Meunière with Herb-Scented Caper Sauce

¥1,690

税込¥1,859

北の海が育んだ甘みの強い帆立とサーモンを、タイムやローズマリーが香るバターで焼き上げました。熟成生ハムの深いコクとケイパーの爽やかな酸味がアクセントを添える、芳醇なソースでお楽しみください。



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

¥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。

糖質
14.6g



三浦半島青木農園野菜と彩り野菜の
オーブン焼き 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ブ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

¥1,790

税込¥1,969

糖質
46.1g

※、ドライトマトが40.5g

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。

※仕入れ状況によって魚種に変更があります。



定番

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

¥890

税込¥979

青森県産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。

糖質
1.1g



APPETIZER
前菜



オーストラリア産
骨付き仔羊のグリル(2本)
Grilled Australian Lamb Chops (2 pcs)



※1本あたり

¥2,990
税込¥3,289

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。
※こちらの商品は2本単位でのご注文をお願いいたします



日南鶏のカツレット

トマトとオレンジのフレッシュケッカソース
Nichinan Chicken Cutlet with Fresh Tomato and Orange Checca Sauce

¥1,490
税込¥1,639

しっとり仕上げた日南鶏に、芳醇なパルミジャーノのkokをプラス。弾ける酸味の特製ケッカソースが、カツレットの美味しさを一層鮮やかに引き立てます。



フェネル香るポルパッティのトマト煮
～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パッティ。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

Foil Gras and Apple Sauté dressed with Balsamic Sauce

¥1,890
税込¥2,079

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

¥2,590
税込¥2,849

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

定番

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



九州産黒毛和牛と群馬県産下田さんちの豚、
岩手県産いわいどりのグリル3種盛り合わせ

約360g

¥3,890

税込¥4,279

うち、じゃがいもの
糖質量13.1g

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。

定番

九州産黒毛和牛の
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。

※その日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。

約240g

¥4,390

税込¥4,829



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

九州産黒毛和牛
“ウチモモ”と
霜降りリブローズ”・
鴨ロースの食べ比べ
3種盛り合わせ

Assorted 3-kind Tasting Platter : Kyushu Wagyu
(Topside & Marbled Ribeye) and Duck Breast

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
味わいのリブローズに加え、鴨肉を食べ比べできる一皿。

¥4,690
税込¥5,159

鴨ロース肉のロースト

自家製オレンジソース

Roasted Duck Breast with
Homemade Orange Sauce

¥1,990
税込¥2,189

しっとりジューシーにローストした鴨肉の旨味を、芳醇な
オレンジソースが引き立てます。

カリッとしたクルミの食感とタイムの香りをアクセントに、
彩り豊かな一皿に仕上げました。



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、肉質もやわらかい「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 ¥2,490 税込¥2,739

ラージ 約210g ¥3,690 税込¥4,059



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。



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

ラーズ ¥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。



ムール貝入り4種魚介の
 ペスカトーレ リングイネ

Linguine Pescatore with Mussels & 4 Types of Seafood

レギュラー ¥1,690 税込¥1,859

ラーズ ¥2,490 税込¥2,739

むき海老、ムール貝、あさり、イカの4種類を使用した魚介類を楽しむパスタ。断面が楕円の形状のリングイネを使用。ソースが良く絡みます。



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

ラーズ ¥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。ためでもっちりとした食感のシュ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ヶ月熟成バルミジャーノ・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

ラーズ ¥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
 アーリオ・オーリオ・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

ラーズ ¥1,990 税込¥2,189

青森田子ニンニク、セミド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。



ブッラータチーズの
 ボロネーゼ・ビアンコ

Bolognese Bianco with Burrata Cheese

¥1,590 税込¥1,749

ハーブ香るひき肉を白ワインで煮込んだトマト不使用の白いボロネーゼに、とろけるブッラータチーズを合わせました。



フォアグラと
 パルミジャーノ・レジャーノの
 リゾット

Foie Gras Risotto topped with Parmigiano Reggiano

¥1,990 税込¥2,189

バルミジャーノ・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。



デザート
DESSERT



成城石井五三焼カステラ使用
国産メロンと4種ベリーのパフェ

Seijo Ishii's Go-San-yaki Castella Parfait with Domestic Melon and Four Kinds of Berries **¥1,490** 税込¥1,639

成城石井定番の五三焼カステラを使用。みずみずしい国産メロンの芳醇な香りと、甘酸っぱいベリーの爽快なコントラストをお楽しみください。



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。

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を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。



ピスタチオとカダイフのドバイチョコ風ケーキ
～バニラジェラートを添えて～

Dubai-style Chocolate Cake with Pistachio and Kataifi, served with Vanilla Gelato **¥890** 税込¥979

濃厚なピスタチオチョコとサクサクのカダイフを重ねたパウンド生地は、香ばしさと豊かな食感が魅力です。添えられたバニラジェラートとベリーソースが、その美味しさをより一層引き立てます。



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。

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。