



厳選されたワインと食材で
大切な人たちの
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

AZABU TOKYO

記念日にも

ママ友会にも

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ュニステーク
- ◆ 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、
フェタチーズの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
- サンクリア赤

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)

※コース内のパンと生ハムの食べ放題につきましては、環境への配慮と食材の無駄をなくすため、美味しくお召し上がりいただける量でのご注文をお願いしております。食べ残し、および衛生上の観点からのお持ち帰りはご遠慮ください
※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

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。



グラス 1杯	食前酒	◆スパークリングワイン	糖質 2.3g	3皿目	温前菜	◆3種魚介と3種茸のアヒージョ	糖質 2.6g
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	糖質 0.1g	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ト 24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノとパルサミソース	糖質 9.1g
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	糖質 1.9g	5皿目	デザート	◆自家製ロカボクリームブリュレ	糖質 5.5g

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。

“苦労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ています。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