

成城石井が展開するワインバー、オフィス街に初出店！ 「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO 神谷町店」が12月13日(火)にオープン

成城石井は12月13日(火)に、当社が展開するワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO 神谷町店」をオープンいたします。2013年12月に麻布十番で開業して以来5店舗目となる同店では、成城石井のさまざまな商品がお買い求めいただけるミニショップを併設する新しいタイプの店舗へ進化しました。例えば、ワインバーご利用の際、メニューに使用されているオイルや調味料などで気に入ったものがあれば、お会計時に併せて購入することが可能に。さらにオープン企画として、特別限定メニューをワインバーで、また、新作サンドウィッチや淹れたてのコーヒーをご提供するモーニングサービスをミニショップでご提供いたします。

成城石井は「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」を通じて、様々なライフスタイルのお客様に、より豊かでおいしい食の楽しみ方をご提案してまいります。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、12月13日(火)に、当社が展開するワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO(ルバーラ ヴァン サンカンドウ アザブ トウキョウ) 神谷町店」をオープンいたします。

■「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」初となるオフィス街への出店



「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」は、成城石井の商品調達力と開発力を最大限に活かし、世界中から選りすぐった上質なワインと食材をコストパフォーマンス高く提供するワインバーです。メニューで使用している原材料の約7割に成城石井の商品を使用。成城石井ならではの商品の魅力を新しい形でお客様へご提案しております。つまりメニューの中で気に入った食材があれば、その多くが成城石井店舗でご購入いただくことができます。成城石井を普段からお使いいただいているお客様には新しい成城石井の発見を、これまで成城石井とご縁がなかった方にも、成城石井の高品質なワインと食材を気軽に親しんでいただける成城石井の新業態です。

現在までに“住宅街(麻布十番店・店舗隣接型)”、“官公庁街(関内店・単独型)”、“ショッピングセンター内(横浜ベイクウォーター店・単独型)”、“エキナカ(アトレ恵比寿西館店・併設型)”への出店・検証を行い、お客様からご好評をいただいております。4店舗での検証を終え、今回は、数々のグローバル企業が集まる国際色豊かな街、神谷町へ。初の“オフィス街”へのチャレンジとなります。

■ミニショップ併設やオフィス街ならではの嬉しいサービスも！

神谷町店では、この地で働く方々の利便性を考え、オープン企画としてミニショップ内で淹れたてのコーヒーと新作サンドウィッチやパンをモーニングサービスとしてご提供し、飲食エリアの一部を8時～10時までイートインスペースとしてご利用いただけます。また、店舗内にミニショップを併設することで、ワインバーご利用の際、メニューの中から気に入ったオイルや調味料などがあれば、お会計時に併せて購入することも可能になりました。

また、忙しく働くビジネスマンやOLにとってオアシス的な空間となるよう、店内には出来る限り木の温もりを感じるナチュラルな設えに。そして、くつろぎを感じる彩を加えるために、アート情報を発信するWEBマガジン「girls Artalk^{※3}」とコラボレーション。同マガジンでライターとして活動する女性たちからアイデアを募り、彼女たちが選んだ新進アーティストたちの作品で一部店内壁面を飾ります。さらに、ランチBOXの開発に彼女たちのアイデアを反映させたり、休日にワークショップ開催を企画していくなど、同店舗のプロデュースに協力していただき、男女を問わずビジネスパーソンへ情報を発信していきます。

飲食エリア
54席

ミニショップ
エリア 約9坪

■オープン記念の目玉商品も多数登場！

当店のオープンを記念して、12月13日(火)から31日(土)までの期間限定で、高品質な食材をたっぷり使ったメニューを特別価格でご提供します。また、最高級のカリフォルニア赤ワイン「2012 オーパス・ワン」をグラスでお楽しみいただけます(数量限定)。さらに、お食事の際にご注文いただいたお料理を「ハッシュタグ#LeBaraVin52」または「#成城石井」とつけてインスタグラムに投稿いただいたお客様に、デザートをプレゼントするキャンペーンを実施(12月13日～18日)。ぜひこの機会に、Le Bar a Vin 52 ならではの逸品をお楽しみください。

<オープン記念キャンペーン>

期間:12月13日(火)～31日(土)

【平日ランチメニュー】11:00～15:00 (L.O.15:00)



カナダ産オマール海老と有機トマトのアメリカヌ
パスタ/926円

成城石井自家製パン(おかわり自由)、セットサラダ付き
トマトと生クリーム、オマール海老の味噌で仕立て
るアメリカヌソースをパスタにからめた贅沢な一
品です。



限定 30 食

<数量限定>黒毛和牛 100%使用！
フォアグラハンバーグランチ/1,188円

成城石井自家製パン(おかわり自由)、セットサラダ付き
成城石井直輸入のスペイン産フォアグラを使用。
黒トリュフのマディラソースと合わせてお召上がり
ください。



スペイン産イベリコ肩ロースのグリル
フルーツとモデナ産バルサミコソース/926円

成城石井自家製パン(おかわり自由)、セットサラダ付き
ジューシーで上質な脂が特徴のイベリコ豚を、煮詰め
て作る自家製のバルサミコソースとフルーツと一緒に。
イベリコとフルーツが相性抜群です。

【ディナーメニュー】15:00～23:00 (L.O.22:00)



限定 10 食

神谷町限定メニュー

<数量限定>熊本天草産 天然丸魚と

カナダ産オマール海老

ムール貝のブイヤベース仕立て/1,980円

お頭付きの魚をオマール海老やムール貝とトマトソース
で軽く煮込んだブイヤベース仕立てにしています。



世界三大珍味が入った13品目の

前菜プレート/980円(1名様分)

フォアグラ使用パテやトリュフゼリー、キャビア
やサーモンなど1皿で色々な食材を楽しめる
盛り合わせです。2人前分よりご注文承りま
す。



限定 20 食

Le Bar a Vin 52 特製 お肉料理3種グリル

盛り合わせ[3～4名様分]/1,980円

『Le Bar à Vin 52』自慢のお肉料理 国内産黒毛
和牛のランイチ肉、下田さん家の豚、徳島県産
すだち鶏をボリューム満点で盛り合わせ。

【2012 オーパス・ワン 60ml】



限定 60 グラス

2012 オーパス・ワン 60ml/2,980 円

2003 年以來のムートンとモンダヴィの合作。その名も「作品 No.1」。黒系果実や燻した香り。パワフルで甘味のあるタンニンと、酸が控えめでしっかりとした骨格を持ちます。

なかなか飲む機会のない「オーパス・ワン」ですが、今回は、神谷町店オープン記念として 60 杯限定で「オーパス・ワン」をグラスでお気軽にお楽しみいただけます。この機会に、極上のワインを味わってみませんか？

※1 価格は全て税抜きです。

<店舗概要>

Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO 神谷町店

【店舗所在地】 東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー1F

【開業日】 2016 年 12 月 13 日(火)

【営業時間】 平日 :11:00-23:00(LO 22:00) ※ミニショップエリアは 8:00 から営業
土日祝:11:00-23:00(LO 22:00)

【客席】 54 席

※2 ミニショップエリアの取り扱いアイテム

ロサリー・菓子・惣菜・パン・乳日配(一部商品のみ)

なお、お酒の取扱いはございません。

※3 girls Artalk とは？



～ガールズトークをするように、アートの話をしてほしい。～ という思いからできた、アートをもっと身近に楽しむためのアート専門webマガジン。各方面で活躍する女性たちが、等身大の目線でアートの楽しさを発信しています。 <http://girlsartalk.com/>

新井まる(Maru Arai) girls Artalk 代表

イラストレーターの両親のもと、幼いころからアートに触れ、強い関心を持って育つ。大学時代からバックパッカーで世界38カ国を巡り、美術館やアートスポットなどにも足を運ぶ旅好き。新卒採用で広告代理店に就職し営業として3年間勤務の後、アパレル EC 部門の販促に約1年間関わる。その後、一念発起して独立。アート専門 web マガジン「girls Artalk(ガールズ・アートーク)」を立ち上げ、アートの魅力を伝えることに日々奮闘している。