

## プレミアムフライデー×Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO イタリア生まれの夕方の楽しみ方“アペリティーヴォ”でプレミアムな金曜日を ～プレミアム“フライ”三種盛りや世界三大珍味オードブルとワインのマリアージュを～

イタリアで“アペリティーヴォしない？”と言えば、仕事終わりに夕食前のワンクッションとして、お酒とちょっとした食事を楽しむこと。ミラノ発祥の食文化です。成城石井では、2017年2月24日(金)より実施される「プレミアムフライデー」に、当社が運営するワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」全5店舗にて、プレミアムフライデーにしか体験できない、その日限定のプレミアムな“アペリティーヴォ”をご提案します。

月替わりでその日限りの特別メニューとして、プレミアム“フライ”三種盛りや世界三大珍味と上質なワインなどをご提案。毎月最終金曜日は、成城石井ならではの素材を使った美味しいお料理とワインが奏でるマリアージュをお楽しみいただきながら、宵の口までのプレミアムな時間をお過ごしください。

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2017年2月24日(金)より開始される「プレミアムフライデー」に合わせ、当社が運営するワインバー「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)」の全5店舗(麻布十番店/関内店/横浜ベイクォーター店/アトレ恵比寿西館店/神谷町店)にて、プレミアムな時間をご提供するキャンペーン“プレミアム アペリティーヴォ”を毎月末金曜日(16:00～18:30)に実施します。

### ■成城石井ならではのプレミアムな時間を “プレミアム アペリティーヴォ”が演出



官民連携の「プレミアムフライデー推進協議会」などが中心となり、2月24日(金)より毎月最終金曜日に実施される「プレミアムフライデー」。成城石井が同取り組みに合わせて提案するキャンペーン“プレミアム アペリティーヴォ”は、イタリアの食文化“アペリティーヴォ”によるプレミアムな時間のご提供です。“アペリティーヴォ”とは、夕食前の時間に仕事の同僚や友人と生ハムやチーズなど、ちょっとしたおつまみを片手にお酒を楽しむ食文化を言います。いつもより早く帰宅できる「プレミアムフライデー」だからこそ、普段より少し贅沢で優雅な時間を成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」で過ごしませんか？

### ■その日限りの特別メニューを展開

以前より「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」各店舗では“アペリティーヴォ”メニューを展開していましたが、今回ご用意するメニューはプレミアム“フライ”三種盛り、世界三大珍味オードブル、シャンパンの飲み放題、さらにあの「Opus One(オーパスワン)」の希少なセカンドワインである「OVERTURE(オーヴァチャー)」が楽しめるなど、「プレミアムフライデー」でしか味わえない、まさに“プレミアム”なメニュー展開となっています。また、毎月メニューの内容が変わるため、1年のうち“その日限り”のとおきのおきのメニューを楽しんでいただくことができます。



### 【第1弾】2月24日(金)展開メニュー

#### 豪華世界三大珍味×シャンパンセット



ドリンク : シャンパン飲み放題  
お食事 : 世界三大珍味オードブル  
(キャビアとサーモン・フォアグラ入りパテ・フォアグラソースとトリュフソース)  
価格 : ¥2,980

**【第2弾】3月31日(金)展開メニュー**

**豪華世界三大珍味×OVERTURE セット**

ドリンク : OVERTURE 60ml (1杯)

お食事 : 世界三大珍味オードブル(キャビアとサーモン・フォアグラ入りパテ・フォアグラソテーとトリュフソース)

価格 : ¥2,980

※ OVERTURE(オーヴァチャー)とは…

OVERTUREは、カリフォルニアワインの最高峰といわれるあの「Opus One(オーパスワン)」の希少なセカンドワイン。

醸造については、2つのワインに違いは全くありません。しかし、全てのワインロットが Opus One のブレンドに選ばれるわけではありません。この残ったロットをさらに樽熟成して造られる OVERTURE は、複数ヴィンテージをブレンドすることにより、風味の幅が広がりソフトでしなやかな味わいを持った、一般的なセカンドとは一線を画す、ファーストとは異なる味わいを楽しめるワインといえます。また生産量も Opus One よりはるかに少ない量となっています。



**【第3弾】4月28日(金)展開メニュー**

**プレミアム“フライ”セット**



ドリンク : シャンパン 120ml (1杯)

お食事 : プレミアム“フライ”三種盛り(海老、雲丹、黒毛和牛)  
トリュフ塩添え

価格 : ¥1,500

**■実施概要**

実施店舗: Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO 全店

(麻布十番店/関内店/横浜ベイクォーター店/アトレ恵比寿西館店/神谷町店)

実施日 : 毎月末金曜日

実施時間: 16:00~18:30