

パリの食堂を訪れたような
本場の雰囲気充滿する



北海道産ズワイガニと
アボカドのディル風味
ガトー仕立て
クール・度・トマトで
さっぱり召し上がれ！
※プリフィックス
コース 2980円～
(税別)内の一品
カニを香草やマヨネー
ズと和え、まるやかな
味わいに。

ソーヴィニヨン・
ブラン(右)
CUVEE BOUS(左)
各ボトル
3800円(税別)
お値打ちのワイン。



いちおしメニュー

自家製田舎風豚の
テリーヌ サラダ添え
※プリフィックス
コース 2980円～
(税別)内の一品

レバーなど王道の食材を中心
に、肉の旨みを活かしシンプ
ルな仕上がり。



①昔懐かしいビストロの雰囲気を再現。
ランプシェードが小粋。②かわいらしい
店構えが女性に人気。テラス席も用意。

5 銀座3丁目 フレンチ

パリの ワイン食堂

パリのワインしょくどう

☎ 03-3547-4120 詳細MAP P14-C6

ワイン好きには
たまらない

テリーヌやカスレなど、昔な
がらのフランス家庭料理をボリ
ューム満点で提供。パリの大衆
食堂がテーマのかわいらしい店
内で、肩肘を張らずに食事が楽
しめる。赤、白、スパークリン
グを約70種揃えた3800円(税
別)均一のワインも人気。

営業 11:30～15:00(LO14:00) / 17:30
～24:00(LO23:00)、土曜・日曜・祝日
11:30～22:30(LO21:30) 休無休
定席 60席 住中央区銀座3-13-11 銀座
芹澤ビル1F カード V M J A X 予約可
昼目安 1000円～ 夜目安 5000円～
喫煙 禁煙 アクセ 東京メトロ日比谷線
ほか東銀座駅3出口より徒歩約1分