



ヴァンピックル銀座

LO
23:30

☎03・3567・4122 ● フレンチバーベキュー

ナチュラルな味わいの豚串炭火焼き。

カウンター奥のショーケースに吊るされた、半頭分の吉田豚の枝肉が店のシンボル。有機野菜などを与えて健康的に育てられた豚で、さまざまな部位を串焼きで味わえる。甘くジューシーな豚串以外にも、鶏レバーのパテや炭焼きの半熟卵など、200種700本以上ストックするワインが進むメニューが多彩。バニラビーンズを贅沢に使った香り高い〈高貴なプリン〉もお忘れなく。●中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2F 営17:30～23:30LO、土日祝16:00～23:00LO 無休 MAP B-3



焼いている様子が見えるカウンター席が主体。テーブル1つ。

おすすめMENU

吉田豚 骨付き
ローズ 香り焼
き1575円～、フ
ォアグラの炭焼
き串1260円、ポ
トフ210円～など。

手前の2皿は、串セット（6本）2940円。フォアグラ串、吉田豚の自家製ベーコン巻アスパラ串など。鶏白レバーのパテ（パン付き）735円。ワインは、グラス840円～。