



マッシュルーム、エリンギなど4種のきのこづくしの「ブォレ」1050円は、生クリーム風味もまろやか。サラダ、スープ、自家製パンまで付いたお得なランチ限定のガレットだ。自然派ワインに力を入れている店ならではの、有機ぶどうそのままの色と甘味で仕上げた、ロゼスパークリングはランチ価格で600円。

Vinpicoeur

ヴァンピックル丸の内 東京・丸の内

包み込む具材のおいしさで群を抜く。
ビストロ発、昼限定のお値打ちガレット

ひとくちメモ

銀座「オザミデヴァン」の支店として、2003年開店。フレンチパーベキューと自然派ワインを楽しむビストロだが、昼限定のガレットはフレンチの手法で調理した具材が美味。厚めに焼いた信州産そば粉100%の生地が引き立つ。



仕上げにゲランドの塩をふりかけた「キャラメル・サレ」525円。溶け出す自家製アイスと厚みのあるモチモチの生地がマッチ。



JR有楽町駅より徒歩3分。

☎ 03-6212-1011

東京都千代田区丸の内3-3-1
新東京ビル地下1階

[営] 11:30~14:00(L.O.)
土日祝は~15:00(L.O.)
17:00~22:00(L.O.)
土日祝は16:00~21:30(L.O.)

[休] 無休

[カード] VISA、MASTER、JCB。夜のみ可

●ランチ限定のガレットは5種各1050円。
43席。テイクアウト780円。昼のみ禁煙。



カウンターの前にはガレット用の鉄板が。臨場感たっぷりで焼き上がるのを見よう。