

全国から集めた  
上質素材が楽しめます。



自家製スモークサーモンのガレット  
1,050円（サラダ＋スープ付き）。

## ⑨ヴァンピックル丸の内 丸の内



生地はつなぎを使わないそば粉100%。これに埼玉県産の吉田豚や自家製スモークサーモンが好相性。  
●東京都千代田区丸の内3-3-1  
新東京ビルB1 ☎03・6212・1011。  
11時30分～14時LO、17時～22時LO（土・日・祝～15時LO、16時～21時30分LO）。無休。

「ヴァンピックル丸の内」は、ランチ限定でガレットを。感心なのは忙しい時間帯でも、焼き加減は見事なこと。使っているハムは、埼玉産「吉田豚」で作った自家製でジューシー！