

ピンピン!!
Bistro vin vin

ピン = 瓶 = ワイン (フランス語 = Vin "ヴァン")
 ワインや美酒と手配するお料理は、お洒落にお洒落料理
 ビン = 備長炭 = 炭火焼
 炭焼鮮魚や肉料理を美味しく炭火焼で楽しんでいただく。
 当店と茶気と着て頂き明日から
 「元来ピンピン」



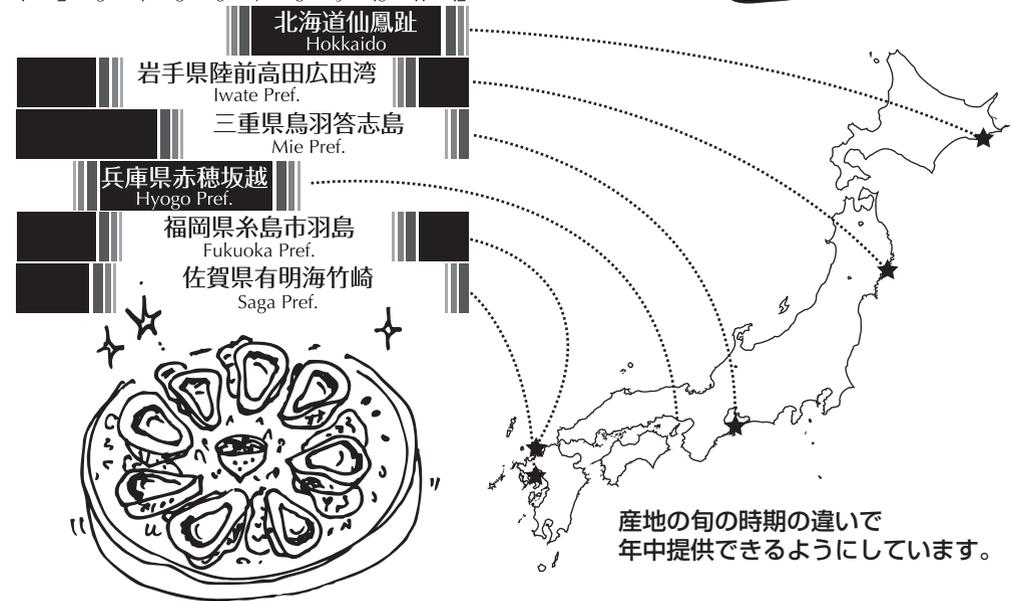
生牡蠣が苦手の方は、焼きも出来ます。
 または牡蠣を前菜に変更もOK
 とにかくvin vinに来たらこれだ

2 vinvin ^{or less} for 1~3 **¥2,480**

【上段】 鮮魚カルパッチョ盛り合わせ
 【下段】 前菜4種盛り合わせ or 前菜2種と産直生牡蠣 2pc
 1st Plate : FreshFish "Sashimi" Carpaccio Style
 2nd Plate : 2mini Appetizers and 2pc Oysters (raw or cooked) or mini Appetizers

~ Fresh Oysters ~

Schedule
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



産地の旬の時期の違いで
 年中提供できるようにしています。

真牡蠣 産地直送のみ
 direct from the oyster farming ※バラ不可
 (生 or 炭火焼) (raw or cooked)

2P/ ¥800
 4P/ ¥1,500
 8P/ ¥2,700
 12P/ ¥3,800
 1P/ ¥800
 2P/ ¥1,500

北海道釧路町仙鳳趾 LL サイズ 2022
 (10月~1月程度：生産終了後終売)

3 vinvin ^{or more} for 2~ **¥3,480**

【上段】 鮮魚カルパッチョ盛り合わせ
 【中段】 前菜4種盛り合わせ
 【下段】 産直生牡蠣 4pc
 1st Plate : FreshFish "Sashimi" Carpaccio Style
 2nd Plate : 4mini Appetizers
 3rd Plate : 4pc Oysters (raw or cooked) or more mini Appetizers ,cheese.

Today's Recommend 本のおおめ

本日のカルパッチョの盛り合わせ **¥1,280**
 その日仕入れた鮮魚を色々な味で楽しめます。

茶美豚肩ロースの炭火焼き **¥1,280**
 低温調理した豚肩ロースを炭火で仕上げます。

本日の鮮魚の炭火焼 ボツタルガと焦がしバター **¥980**
 ビストロvinvinのスペシャルティ。バターの香りがGood!!

Appetizer 前菜

タコと貝柱のカルパッチョ

薄切りスライスのタコと貝柱をドレッシングで食べるカルパッチョスタイル
Sliced Boiled Octopus and Adductor-Muscle Carpaccio

¥980

紀州鴨のレバーペースト

新鮮な紀州鴨のレバーを低温調理で苦味の少ないマイルドな仕上げにしました。
Japanese Duck Liver Terrine

¥600

蒸し鶏の香味ネギソース

ゴマ油と白ネギで中華風に仕上げました
Steamed Chicken with Sesame-Oil sauce & Chopped scallions

¥500

自家製スモークサーモン 温玉のソース

薫製の香りと濃厚な温玉が良く合います
Home made smoked Salmon
with Onsen Tamago(Hot spring egg)

¥1,180

たっぷりパセリのエスカルゴブルギニオン

たっぷりパセリとにんにくのバターとエスカルゴ。
フランスブルゴーニュ地方料理
Escargots à la bourguignonne=Snails in Garlic-Herb Butter

¥1,080

炭火で軽く炙ったローストビーフ

低温調理した牛肉を炭火で炙って赤ワインのタレに漬けています。
Roasted Beef

¥1,280

サツマスティック ハチミツバター

おつまみに、ちょっとした一品にどうぞ。
Fried sweet potato with honey butter

¥600

Wトリュフで香る〜トリュフ塩とトリュフソース



フレンチポテトフライ

French Fries 本場ベルギー産のポテトを使用
贅沢なトリュフソースでお召し上がりください

S size ¥600

M size ¥980

Salad サラダ



アンチョビ ポテトサラダ

アンチョビソースをたっぷり絡めてお召し上がりください
Home-made potato salad and Anchovy sauce

¥680

厚切りベーコンと半熟卵のリヨン風サラダ

美食の街リヨンの定番サラダ
じっくり炭火でベーコンを焼き上げますので時間少しいただきます
Salade Lyonnaise

¥880

ロメインレタスのシーザーサラダ

カリフォルニアスタイルのクラシックなサラダ
Romaine lettuce Caesar salad

¥780

淡路農園のSDGs サラダ

JA などの規格外サイズや毎週異なる淡路の少量収穫物で作るミックスサラダ
SDGs Salad

¥780

MEAT 炭火焼料理



(ステーキ&フレンチフライ)

国産牛ランプ肉のスティックフリット

Charcoal-grilled Rump steak & French Fries

150g ¥1,780

フレンチビストロの定番料理！ ジューシーな赤身肉で沢山食べれま〜す
vinvinの名物料理です。ポテトフライはベルギー産を使用 ティジョンマスタードでどうぞ

300g ¥2,580

ラムチョップの炭火焼 ~バルサミコソース

Charcoal-grilled Lamb chop

1pc ¥1,380

外はカリッと香ばしく中はジューシー 臭みがなくてシンプルな味付けで食べられます

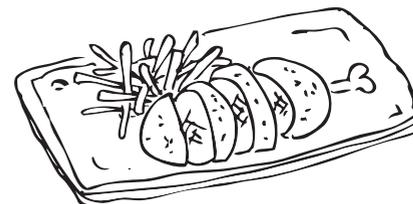
2pc ¥2,280

紀州鴨ロース肉の炭火炙り

Charcoal grill of duck sirloin meat

脂の美味しい和歌山のブランド鴨をシアに仕上げます。岩塩とペッパーでどうぞ。

¥1,180



A la carte - 品料理

穴子とさつまいもの Fish&Chips ¥1,280

イギリスの大家料理が vinvin になると一本穴子とさつまいものコンビネーションに。
Fish and Chips(Conger Eel & Seet Potato)

淡路島の鮮魚フリット盛り合わせ ¥880

ビールを使ってサクッと仕上げます
Assorted fresh fish frit on Awaji Island

淡路野菜のフリット盛り合わせ ¥780

旬の野菜が色々入ってます。
Assorted vegetable frit on Awaji Island

Paella Pasta パエリア・パスタ

和風パエリア

Seafood Paella Japanese Style
南部鉄器で炊き上げる魚介ダシベースの和風のパエリア

for 1~3 ^{or less}  M Size ¥1,880

for 3~ ^{or more}  L Size ¥2,980

カニミソのクリームパスタ

Spaghetini w/ "KANIMISO" paste creamy sauce
創業以来の変わらぬ味。大人気のため絶対に外せない

M Size ¥1,880

L Size ¥2,380

魚介と野菜の地中海ハリッサ風ちよい辛オイルパスタ

鮮魚やあさり / 貝類と野菜をニンニクベースのオイルソースにピリ辛ハリッサでアクセント
Seafood Spagettini w/ Harissa Paste and Garlic Oil Sauce.

M Size ¥1,880

L Size ¥2,380

Pizza

- ・四種のチーズPIZZA
- ・ペパロニサラミのPIZZA
- ・生ハムと半熟卵のPIZZA



ALL ¥1,280

カキ 牡蠣のアヒージョ ¥1,280

Ostras al ajillo
岡山県牛窓の牡蠣使用。ゴロゴロと牡蠣が入った贅沢アヒージョです。

大海老のアヒージョ ¥1,280

Gambas al ajillo
プリプリの大きな海老を豪快アヒージョにしました

海老のクリームコロquette 2pc ¥780

Shrimp cream Croquette
えびの濃厚な風味とサクサク感がマッチング♪



ニッポンにバゲットはいぬが? 

バケット 1 Slice Bread ¥100

Cheese & Snacks チーズお楽しみ

サルチチョン イベリコ デ ベジョータ 60g ¥980

Salchichon Iberico de Bellota
イベリア半島で自生するどんぐりを食べて放牧で育ったイベリコ豚だけがベジョータを名乗れます

切りたて!! スペイン産生ハム・パレタセラノ ¥1,180

A plate of Jamón
専用の機械でオーダーが入ってから薄くスライスします

チーズ盛り合せ ③ kinds ¥880 ⑤ kinds ¥1,380

Assorted Cheese

ドライイチジクとクリームチーズ ¥680

Dried White-Fig & CreamCheese

ミックスナッツ ¥380 枝付き干し葡萄 ¥580

Mixed nuts

Raisin

チョコレート ¥580 ラムレーズンバター ¥700

Chocolate

Rum Raisin Butter

Dessert デザート

ニューヨークチーズケーキ アイス添え ¥580

New York cheese cake

コーヒー Coffe (10月~4月はホットのみ) ¥600

紅茶 (レモン/ミルク) EnglishTea (Lemon or Milk) ¥600
(10月~4月はホットのみ)