

# TEAS 紅茶

## Ladurée Emblem アンコントゥーナブル

Thé Mélange Spécial Ladurée テ メランジュ スペシャル ラデュレ ¥ 1,364  
中国とセイロンの紅茶にバラの花茶、柑橘類をブレンド。バニラの甘い香りの中にほのかなシナモンのアクセント。

Thé Marie-Antoinette テ マリー アントワネット 1,364  
紅茶と緑茶にオレンジピールやバラの花びら、パイナップルをブレンド。

## Classics クラシック

Thé Darjeeling Namring テ ダージリン ナムリン 1,364  
標高2000mのヒマラヤ山脈に位置するダージリンの茶畑（ナムリン）の茶葉を使用。  
アーモンドの香ばしさやピーチのような甘い香り。

Thé Ceylan テ セイロン 1,254  
天使の明るいブラウンの髪のような美しい紅茶。

Thé Breakfast テ ブレックファスト 1,254  
セイロン、インド、中国、ケニア、トルコの紅茶をブレンドしたブロークンタイプ。

Thé Earl Grey テ アールグレイ 1,254  
中国、インド、セイロンの紅茶にカラブリアの天然ベルガモットの香りをブレンド。

Thé Sencha Yamato テ センチャ ヤマト 1,463  
シャープでボタニカルな香りの爽快な日本茶

## Mixed Berry Aromas ベリーの香り

Thé Jardin Bleu Royal テ ジャルダン ブルー ロワイヤル 1,254  
中国とセイロンの紅茶にルバーブ、ストロベリー、チェリーの甘酸っぱく  
フルーティーな香りを加え、ヤグルマギクとマリーゴールドの花びらをブレンド。

Thé Eugénie テ ウジェニー 1,364  
中国の紅茶にチェリー、ラズベリー、グロゼイユ（赤スグリ）、ストロベリーをブレンド。  
甘酸っぱくフルーティーな香り。

## Citrus Aromas 柑橘の香り

Thé Joséphine テ ジョゼフィーヌ 1,364  
マンダリン、グレープフルーツ、オレンジ、レモンの中にジャスミンの花の香り。

Thé Roi Soleil テ ロワ ソレイユ 1,364  
中国の緑茶にキャラメルのような甘い香り、ベルガモットのフルーティーな香りをブレンド

## Spices and Smoky Aromas スパイシー、スモーキーな香り

Thé Mille et une nuits テミルエユヌ ニュイ ¥1,364  
中国の緑茶にミント、ジンジャー、オレンジの花、バラをブレンド。

Thé Othello テオテロ 1,364  
インドの紅茶にシナモン、カルダモン、ペッパー、ジンジャーをブレンド。力強くスパイシーな香り。

## Floral Aromas 花の香り

Thé à la Violette テアラ ヴィオレット 1,364  
中国の青茶にスマイルの花びらとエッセンスをブレンド。繊細な香りと青茶のすっきりとした味わい。

Thé à la Rose テアラ ローズ 1,364  
中国とセイロンの紅茶にバラの花びらとエッセンスをブレンド。リッチでフローラルな香り。

Thé Mathilde テマチルド 1,364  
中国の緑茶と紅茶にマグノリア（モクレン）とオレンジの花をブレンド。

Thé à la Fleur d'Oranger テアラ フルール オランジェ 1,364  
中国の青茶にオレンジの花びらとエッセンスをブレンド。青茶のすっきりとした味わいに広がるフローラルな香り。

## Pastry-like Aromas パティスリーアロマ

Thé à la Vanille テアラ ヴァニлью 1,254  
中国の紅茶にバニラビーンズとナチュラルエッセンスをブレンド。

Thé au Caramel テオ キャラメル 1,254  
中国とセイロンとインドの紅茶にマリーゴールド、キャラメルの香りをブレンド。甘く香ばしい香り。

Thé Chéri テシェリ 1,364  
中国の紅茶にカカオ、キャラメル、バニラの香りをブレンド。スイーツのような紅茶。

Thé aux Amandes テオ アマンド 1,254  
中国とセイロンとインドの紅茶にアーモンドのエッセンスとドライアーモンドをブレンド。

Ladurée Royal milk tea ラデュレ ロイヤル ミルクティー 1,430

## HERB TEA LADURÉE ハーブティー

Camomile カモミール 1,045  
Verbena ヴェルヴェンヌ 1,045

## COFFEES

### コーヒー

Café Ladurée (coffee) カフェ ラデュレ (コーヒー)	¥ 1,045
American coffee カフェラデュレ アロンジュ (アメリカンコーヒー)	1,045
Café crème (café au lait) カフェ クレーム (カフェオレ)	1,177
Café Viennois カフェ ヴィエノワ (クリーム添え)	1,320
Cappuccino カプチーノ	1,320
Café espresso カフェ エスプレッソ	836
Double espresso ダブル エスプレッソ	1,430
Espresso macchiato カフェ ノワゼット (エスプレッソ マキアート)	891
Chocolat chaud ショコラ ショー (ホットチョコレート)	1,650
Chocolat Viennois ショコラ ヴィエノワ (ホットチョコレート クリーム添え)	1,749

## SIGNATUR DRINKS

### シグネチャードリンク

Rose Latte ローズ・ラテ	¥ 1,320
ラデュレを代表するパティスリー”イスパハン”を温かいラテとして表現 柔らかいローズの香りと、マイルドなミルクフォーム	
Cocktail Ispahan カクテル・イスパハン	¥ 1,320
ラデュレを代表するパティスリー”イスパハン”をカクテルで表現 フランボワーズとライチのフレーバーのカクテルにバラの花びらを添えて	
Fraise Vanille フレーズ・ヴァニージュ	¥ 1,650
フランスのディアポロを季節の苺で表現 ラデュレオリジナルのバニラアイスクリームと苺のバラを添えて	
Thé Aux Fruits テ・オ・フリュイ	¥ 1,320
ラデュレの紅茶”ウジェニー”を使用したドリンク ローズの優しい香りとフランボワーズの果実とのマリアージュをお楽しみ下さい	

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

## COLD DESSERT DRINKS

### 冷たいデザートドリンク

<b>Café Liégeois</b> カフェ・リエジョワ	¥ 1,496
コーヒーアイス、コーヒー、クレームシャンティ	
<b>Chocolat Liégeois</b> ショコラ・リエジョワ	1,595
ショコラ・ド・グアナジャアイス、ショコラフロワ、クレームシャンティ	
<b>Milkshake</b> ミルクシェイク (お好みのアイスをお選びください)	1,496
<バニラ、ピスタチオ、キャラメル、ローズ、カフェ、ショコラ・ド・グアナジャ、マロン>	

## COLD DRINK

### 冷たいドリンク

<b>Coffee, Tea and Chocolate</b> コーヒー、ティー&チョコレート	
Iced coffee カフェ ラデュレ グラッセ (アイスコーヒー)	¥ 1,155
Iced café au lait カフェ クレーム グラッセ (アイスカフェオレ)	1,276
Iced tea テ グラッセ (アイスティー)	1,254
Iced chocolate ショコラ グラッセ (アイスチョコレート)	1,650
<b>Fruit juices</b> フルーツジュース	
Orange オレンジ/Grapefruit グレープフルーツ	836
Apple アップル/Tomato トマト	836
<b>Freshly-squeezed juices</b> フレッシュフルーツジュース	
Orange オレンジ/Grapefruit グレープフルーツ	1,155
<b>Mineral water</b> ミネラルウォーター	
Perrier ( 330ml ) ペリエ	737
San Pellegrino ( 500ml ) サンペレグリノ	825
Okuaizu-Kaneyama Mineral Water ( 500ml ) 奥会津金山 天然水/炭酸水	1,100
Evian ( 750ml ) エヴィアン	1,573
<b>Sodas</b> ソーダ	
Coca-Cola コカコーラ /Coca-Cola Zero コカコーラ・ゼロ	627
Ginger Ale ジンジャーエール (辛口) /Ginger Ale Dry ジンジャーエール	627
<b>Beer</b> ビール	
Minoh Beer Pilsner 箕面ビール ピルスナー	1,045
Minoh Beer Stout 箕面ビール スタウト	1,045

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

# CHAMPAGNES & WINE

## シャンパーニュとワイン

### Champagnes シャンパーニュ

Champagne Ladrée シャンパーニュ ラデュレ G : 1,463 B : 7,854

Champagne Ladrée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ G : 1,573 B : 8,382

Kir キール 1,463

Mimosa ミモザ 1,881

### White wine 白ワイン

Bourgogne Chardonnay Bouchard Père & Fils  
ブルゴーニュ シャルドネ ブシャール ペール エ フィス G : 1,309 B : 5,445

Dopff Au Moulin Gewurztraminer  
ドップ オ ムーラン ゲベルツトラミネール G : 1,430 B : 5,940

Bourgogne Chablis William Fèvre  
ブルゴーニュ シャブリ ウィリアム フェーブ B : 6,072

Bordeaux Sauvignon Blanc Michel Lynch  
ボルドー ソーヴィニヨンブラン ミッシェル リンチ B : 6,072

Sancerre Domaine du Nozay  
サンセール ドメーヌ デュ ノゼ B : 7,128

### Red wine 赤ワイン

Petite Sirène プティット シレーヌ G : 1,309 B : 5,027

Côtes du Rhône Rouge Belleruche  
コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ G : 1,430 B : 5,940

Bordeaux Saga Barons de Rothschild  
ボルドー サガ バロンド ロートシルト B : 6,072

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

# CHAMPAGNES & WINE

シャンパーニュとワイン

## Champagnes シャンパーニュ

Champagne Ladurée シャンパーニュ ラデュレ G : 1,463 B : 7,854

Champagne Ladurée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ G : 1,573 B : 8,382

## White wine 白ワイン

Bourgogne Chardonnay Bouchard Père & Fils  
ブルゴーニュ シャルドネ ブシャール ペール エ フィス G : 1,210 B : 5,500

Dopff Au Moulin Gewurztraminer  
ドップ オムーラン ゲベルツトラミネール G : 1,210 B : 5,500

Bourgogne Chablis William Fèvre  
ブルゴーニュ シャブリ ウィリアム フェーブ G : 6,050

Bordeaux Sauvignon Blanc Michel Lynch  
ボルドー ソーヴィニヨンブラン ミッシェル リンチ G : 6,600

Sancerre Domaine du Nozay  
サンセール ドメーヌ デュ ノゼ G : 7,150

## Red wine 赤ワイン

Petite Sirène プティット シレーヌ G : 1,210 B : 5,500

Côtes du Rhône Rouge Belleruche  
コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ G : 1,430 B : 6,600

Bordeaux Saga Barons de Rothschild  
ボルドー サガ バロンド ロートシルト G : 7,150

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

## APPETIZER 前菜

Avocado toast smoke salmon with soft-boiled egg アヴォカ・トースト スモークサーモンと半熟卵	¥ 1,760
ブリオッシュ、スモークサーモン、半熟卵、アボカドのワカモレ、ザータル	
Lobster biswue オマール海老のビスク	1,760
オマール海老のビスク、パイ生地、マスカルポーネ、ドライトマト、ルッコラ	
Salmon confit with crowndaisy coulis サーモンのコンフィ 春菊のクーリ	2,200
サーモンコンフィ、春菊のクーリ、イクラ、サワークリーム、フェネル	
Foie-gras terrine with blueberry chutney and Kouglof	2,200
フォアグラのテリーヌ ブルーベリーのチャツネとクグロフを添えて	
フォアグラ、ブルーベリー、クグロフ	

## SALAD サラダ

Winter Ladurée salad サラダ・ラデュレ・イヴェール	¥ 2,750
水菜、アーティチョーク、オレンジ、モッツアレラ、パンプキンシード、紫蘇パープル、生姜ドレッシング	
Lobster and avocado salad オマール海老とアボカドのタブレサラダ	2,530
クスクス、ひよこ豆、トマト、パプリカ、オマール海老、アボカド、レモンドレッシング	

## EGGS 卵料理

Omelette Ladurée オムレツ ラデュレ(ミックスサラダまたはフレンチフライ添え)	¥ 2,255
オムレツの中にマッシュルーム、ゴーダチーズ、ハム、トマト、香草	
Plain omelette プレーンオムレツ(ミックスサラダまたはフレンチフライ添え)	1,980
Eggs Benedict Bacon エッグ・ベネディクト・ベーコン	2,420
半熟卵、ブリオッシュ、ほうれん草、ベーコン、オランダーズソース	
Eggs Benedict Salmon エッグ・ベネディクト・サーモン	2,640
半熟卵、ブリオッシュ、ほうれん草、スモークサーモン、オランダーズソース	

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

## PASTAS

パスタ

Calamarata with truffle cream sauce	カラマラータ トリュフのクリームソース	¥ 2,200
カラマラータ（幅広リング状パスタ）、トリュフ、クリーム、パルミジャーノ		
Risotto with truffles and parmigiano	トリュフとパルミジャーノのリゾット	2,420
イタリア米、チキンブイヨン、白ワイン、玉葱、トリュフ、パルミジャーノ、ルッコラ		

## SANDWICHES

サンドウィッチ

Club Ladurée	クラブ ラデュレ	¥ 2,145
バンドゥミ（食パン）、マヨネーズ、レタス、ゆで卵、チキン、トマト、ベーコン、ミックスサラダとフレンチフライ添え		
Club Saumon	クラブ サーモン	2,475
全粒粉パン、スモークサーモン、レタス、ゆで卵、アヴォカド、トマト、ハニーマスタードクリームチーズ、ミックスサラダとフレンチフライ添え		
Croque-Monsieur	Emmental Cheese Pastrami	2,475
クロックムッシュ・エメンタール・パストラミ		
バンドゥミ（食パン）、エメンタールチーズ、モルネーソース、ターキーパストラミ、ミックスサラダとフレンチフライ添え		

## SIDE DISHES

サイドディッシュ

Baguette	バゲット	¥ 330
French fries	フレンチフライ	825
Parmesan	パルメザン風味	990
Truffle	トリュフ風味	1,320

表示価格はすべて税込価格となっております。  
Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

## MAINDISHES メインディッシュ

Pacific cod panees Tartar sauce 真鱈のバネ ソース・タルタル 真鱈、ソース・タルタル、ライム、セルフィーユ	¥ 2,640
Poiret of sea bass saffron sauce with potato スズキのポワレ サフランソース ジャが芋添え スズキ、じゃが芋のエクラゼ、ポムパイユ、サフランソース	2,860
Roasted lamb with couscous and winter vegetables 仔羊背肉のロティ クスクスと冬野菜と共に 仔羊背肉、クスクス、ひよこ豆、ブロッコリー、カブ、レンコン、水菜	2,970
Beef fillet steak with poivrade sauce 牛フィレ肉のステーキ ソース・ポワブル 牛フィレ肉、ニンニク、タイム、ソース・ポワブル	3,300

## SIGNATURE DISHES シグネチャー料理

Chicken Vol-au-vent mushroom cream sauce 鶏肉のヴォル・オ・ヴァン 茸のクリームソース 鶏胸肉、モリーユ、マッシュルーム、プチオニオン、セップ風味のクリームソース	¥ 3,300
---	---------

表示価格はすべて税込価格となっております。  
Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

# LADURÉE MENU

コースメニュー

## Petit Trianon プティ・トリアノン

¥ 5,500 -

<15:00 L.O>

### [Amuse / はじめの一皿]

Pièces cocktail  
ピエス・カクテル

### [Appetizer / 前菜]

Salmon confit with crowndaisy coulis  
サーモンのコンフィ 春菊のクーリ

### [Soup / スープ]

Lobster biswue  
オマール海老のビスク

### [Un Plat / メインディッシュ]

下記メニューより 1 品お選びください。

Pacific cod panees Tartar sauce  
真鱈のパネ ソース・タルタル

Roasted lamb with couscous and winter vegetables  
仔羊背肉のロティ クスクスと冬野菜と共に

**\*Added fee ¥ 550 - / 追加料金 ¥ 550 -**

Chicken Vol-au-vent mushroom cream sauce  
鶏肉のヴォル・オ・ヴァン 茸のクリームソース

Beef fillet steak with poivrade sauce  
牛フィレ肉のステーキ ソース・ポワブル

### [Drink / お飲みもの]

coffee or tea  
コーヒーまたは紅茶

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

# LADURÉE MENU

## コースメニュー

### Joséphine ジョゼフィーヌ

¥ 6,600 -

<19:00 L.O>

#### [Amuse / はじめの一皿]

Pièces cocktail  
ピエス・カクテル

#### [Appetizer / 前菜]

Foie-gras terrine with blueberry chutney and Kouglouf  
フォアグラのテリーヌ ブルーベリーのチャツネとクグロフを添えて

#### [Soup / スープ]

Lobster biswue  
オマール海老のビスク

#### [Un Plat / メインディッシュ]

下記メニューより1品お選びください。

Poiret of sea bass saffron sauce with potato  
スズキのポワレ サフランソース ジャガ芋添え

Roasted lamb with couscous and winter vegetables  
仔羊背肉のロティ クスクスと冬野菜と共に

**\*Added fee ¥ 550 - / 追加料金 ¥ 550 -**

Chicken Vol-au-vent mushroom cream sauce  
鶏肉のヴォル・オ・ヴァン 茸のクリームソース

Beef fillet steak with poivrade sauce  
牛フィレ肉のステーキ ソース・ポワブル

#### [Dessert / デザート]

1 pastry of your choice  
お好みのパティスリー

**\*17:00 ~**

1/2 Ispahan French Toast  
フレンチトースト イスパハン(ハーフ)

#### [Drink / お飲みもの]

coffee or tea  
コーヒーまたは紅茶

表示価格はすべて税込価格となっております。  
Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

# LADURÉE MENU

コースメニュー

## Bonaparte ボナパルト

¥ 9,350 -

<19:00 L.O>

### [Amuse / はじめの一皿]

Pièces cocktail  
ピエス・カクテル

### [Appetizer / 前菜]

Foie-gras terrine with blueberry chutney and Kouglof  
フォアグラのテリーヌ ブルーベリーのチャツネとクグロフを添えて

### [Soup / スープ]

Lobster biswue  
オマール海老のビスク

### [Un Plat / 魚料理]

Poiret of sea bass saffron sauce with potato  
スズキのポワレ サフランソース ジャガ芋添え

### [Un Plat / 肉料理]

Roasted lamb with couscous and winter vegetables  
仔羊背肉のロティ クスクスと冬野菜と共に

**\*Added fee ¥ 550 - / 追加料金 ¥ 550 -**

Chicken Vol-au-vent mushroom cream sauce  
鶏肉のヴォル・オ・ヴァン 茸のクリームソース

Beef fillet steak with poivrade sauce  
牛フィレ肉のステーキ ソース・ポワブル

### [Dessert / デザート]

1 pastry of your choice  
お好みのパティスリー

**\*17:00 ~**

1/2 Ispahan French Toast  
フレンチトースト イスパハン(ハーフ)

### [Drink / お飲みもの]

coffee or tea  
コーヒーまたは紅茶

表示価格はすべて税込価格となっております。  
Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

# LADURÉE MACARONS

## ラデュレのマカロン

Small round pastry, both smooth and crispy. Ladurée's emblem.  
外側はサクッと、中はとろけるような小さな丸いお菓子。  
マカロンは、メゾン・ラデュレの象徴的な存在です。

2 pieces 2個 ¥770

### The Collection コレクション

Chocolate / Salted Caramel / Vanilla / Pistachio / Raspberry

Rose / Lemon / Marie-Antoinette Tea

ショコラ / キャラメル / ヴァニージュ / ピスタッシュ / フランボワーズ

ローズ / シトロン / テ・マリー・アントワネット

### The Seasonal Macarons 季節のマカロン

Ichigo / Vanilla Strawberry / Marshmallow Chocolate Coco

イチゴ / ヴァニージュ・フレーズ / ギモーヴ・ショコラ・ココ

## CHAMPAGNE WITH MACARONS

### シャンパンとマカロンのセット

A Glass of Champagne Ladurée and 2 Macarons of your choice  
お好きなマカロンを2個 (上記よりお選び下さい)

¥1,903

## ICE CREAM AND SORBET

### アイスクリームとソルベ

2 scoops お好きなアイスまたはソルベを2つ ¥1,320

3 scoops お好きなアイスまたはソルベを3つ 1,980

Supplément crème Chantilly クレームシャンティ追加 143

Ice cream : 8 flavors アイス 8種

Vanilla / Pistachio / Salted caramel / Rose / Coffee / Guanaja dark chocolate / Chestnut / Yogurt

バニラ / ピスタッシュ / キャラメル / ローズ / コーヒー / ショコラ・ド・グアナジャ / マロン / ヨーグルト

Sorbet : 3 flavors ソルベ 3種 Raspberry / Strawberry / Melon フランボワーズ / イチゴ / メロン

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.

アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

# THE PASTRIES

## パティスリー

Ispahan イスパハン	¥ 1,210
ローズのマカロンビスキュイ、ローズクリーム、フランボワーズ、ライチ	
Fraise Ladurée フレーズ・ラデュレ	1,331
イチゴのムースクリーム、センガ・センガナ種のイチゴのコンフィ、イチゴ、ココナッツ風味のダックワーズビスキュイ生地	
Saint-Honore Chocolat サントノレ・ショコラ	1,210
パイ生地、チョコレートシュー生地、チョコレートのクリーム、チョコレートのクレーム・シャンティ	
Fleur Noire フルール・ノワール	1,210
カカオ豆入りのフィユティーンとアーモンドのグラサージュで包んだザッハトルテ生地、ダークチョコレートのムースとブルボンヴァニラが香るやわらかいクリーム、チョコレートのグラサージュ	
Short Cake Ladurée ショートケーキ・ラデュレ	1,452
ジェノワーズ生地、イチゴ、イチゴ風味のクレーム・シャンティ、アーモンドペースト	
Butterfly バタフライ	1,210
アソートベリーのマカロンビスキュイ、ヒナゲシ風味のムースクリーム、ユズ風味のクリーム、いちご	
Religieuse Maiko Fuji ルリジューズ・舞妓・藤	1,452
シュー生地、ベリーのコンフィチュール、カスタードクリーム	
Coupe Amao クープ・あまおう	1,892
チョコレートのクーブ、イチゴのパパロア、イチゴのコンフィ、パン・ド・ジェンヌ生地、マスカルポーネ風味のクレーム・シャンティ、イチゴ“あまおう”	

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

## FRENCH TOAST フレンチトースト

French Toast フレンチトースト メープルシロップとクレームシャンティを添えて	¥ 1,650
Ispahan French Toast フレンチトースト イスパハン 紅茶マリーアントワネット香るクリーム、コンフィチュール・ローズ・フランボワーズ、 ローズアイス、フランボワーズの果実とソース	2,200
Rose Raspberry French Toast フレンチトースト ローズ・フランボワーズ フランボワーズソースとローズのクレームシャンティを添えて	1,980
French Toast Fruit Rouge フレンチトースト フリュイ・ルーージュ 苺、フランボワーズの果実とソース、クレーム・シャンティ、ライム	2,420

## PARFAIT パルフェ

Le Parfait Ispahan ル・パルフェ・イスパハン フランボワーズの果実とソルベとコンフィチュール、ローズのアイスクリーム、 ローズのクレームシャンティ	¥ 2,200
Le Parfait Elegance Fraise Vanille ル・パルフェ・エレガンス・フリーズ・ヴァニージュ 苺の果実とソースとソルベ、バニラアイス、クレーム・シャンティ	2,420

## COUPE クーブ

Meringue glacée アイスクリーム・メレンゲ バニラアイス、メレンゲ、クレームシャンティ	¥ 1,320
Coupe Ladurée クーブ・ラデュレ マロンアイス、マロングラッセ、クレームシャンティ	1,573
Coupe Ispahan クーブ・イスパハン フランボワーズソルベ、ローズアイス、フランボワーズ、ライチ、 フランボワーズソース、クレームシャンティ	1,760
Coupe Malesherbes クーブ・マルゼルブ ショコラ・ド・グアナジャアイス、キャラメルアイス、 ヘーゼルナッツのキャラメリゼ、クレームシャンティ	1,573
Coupe Plaisirs クーブ・プレジール フランボワーズソルベ、バニラアイス、フランボワーズ、 フランボワーズソース、クレームシャンティ	1,760

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.

アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

# AFTERNOON TEA LADURÉE

ラデュレのアフタヌーンティー

<18:00 L.O>

For 2 persons ¥ 8,756 -

お二人様 ¥ 8,756 -

4 kinds of pièces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 4 種

4 macarons

マカロン4 個

ピスタッシュ、ショコラ、ヴァニージュ、フランボワーズ よりお選びください

2 pastries

パティスリー2 個

イスパハン、フレーズ・ラデュレ、サントノレ・ショコラ、フルール・ノワール  
よりお選びください

4 finger sandwiches

サンドウィッチ4 個

Fruits juice (orange or grapefruit)

フルーツジュース (オレンジまたはグレープフルーツ)

\* For freshly squeezed juice, there is a supplement of 275 yen per person

\* +¥ 275 - にてフレッシュジュースに変更可能

Hot beverage (Coffee, Tea of your choice or Ladurée's hot chocolate)

温かいお飲み物 (コーヒー、紅茶、またはショコラショー)

\* Added fee ¥ 1,100 / 追加料金 ¥ 1,100

Champagnes (by the glass)

グラス・シャンパーニュ

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.

アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください。

CHAMPAGNES & BOTTLE  
ボトル シャンパーニュ・ボトル ワイン

Champagnes シャンパーニュ

Champagne Ladurée シャンパーニュ ラデュレ	¥ 7,854
Champagne Ladurée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	8,382
Veuve Clicquot Yellow label Brut ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット	19,000
Louis Roederer Brut Premier ルイ・ロデレール ブリュット プルミエ	21,000
JACQSSON Cuve No.743 ジャクソン キュヴェ	34,000
Perrier Jouet Belle Epoque 2012 ペリエ・ジュエ ベル・エポック	51,000
Dom Pérignon ドン・ペリニヨン	66,000
Louis Roederer Cristal Brut 2012 ルイ・ロデレール クリスタル ブリュット	78,000

## White wine 白ワイン

Bourgogne Chardonnay Bouchard Père & Fils ブルゴーニュ シャルドネ ブシャール・ペール・エ・フィス	¥ 5,500
Dopff Au Moulin Gewurztraminer ドップ・オ・ムーラン ゲベルツトラミネール	5,500
Bourgogne Chablis William Fèvre ブルゴーニュ シャブリ ウィリアム・フェーブ	6,050
Bordeaux Sauvignon Blanc Michel Lynch ボルドー ソーヴィニヨン・ブラン ミッシェル・リンチ	6,600
Sancerre Domaine du Nozay サンセール ドメーヌ・デュ・ノゼ	7,150
Saint Aubin Blanc le Ban 2018 サン・トーバン ブラン・ル・バン	11,000
Marsannay Blanc Chateau de Marsannay 2017 マルサネ・ブラン シャトー・ド・マルサネ	13,200
Chassagne Montrachet Ier Cru Les Chaumees 2018 シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・シヨメ	24,200
Puligny Montrachet Domaine Henri Boillot 2018 ピュリニー・モンラッシェ ドメーヌ・アンリ・ボワイヨ	28,600

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

## Red wine 赤ワイン

Bordeaux Petite Sirène ボルドー プティット・シレーヌ	¥ 5,500
Pinot Noir Francois Labet ピノ・ノワール フランソワ・ラベ	6,050
Côtes du Rhône Rouge Belleruche M.Chapoutier コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ ミシェル・シャプティエ	6,600
Bordeaux Saga Barons de Rothschild サガ・ボルドー・ルージュ バロン・ド・ロートシルト	7,150
Bourgogne Rouge Richard Maniere ブルゴーニュ・ルージュ リシャール・マニエール	13,200
Gevrey Chambertin 2018 ジュヴレ・シャンベルタン ドメヌ ルイ・ボワイヨ・エ・フィス	17,600
Nuits St. Georges Grandes Vignes 2018 ニュイ・サンジョルジュ・グランド・ヴィーニュ ドメヌ・ダニエル・リオン	19,800
Gevrey Chambertin 1er Cru Combe aux Moines 2018 ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ピエール・ブリセ	31,900
Chambolle Musigny 1er Cru Les Cras 2018 シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュ ピエール・ブリセ	33,000

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください

# CHAMPAGNES & WINE BY THE GLASS

グラス シャンパーニュ・グラス ワイン

## Champagnes シャンパーニュ

Champagne Ladurée シャンパーニュ ラデュレ ￥1,463

Champagne Ladurée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ 1,573

## White wine 白ワイン

Bourgogne Chardonnay Bouchard Père & Fils  
ブルゴーニュ シャルドネ ブシャール ペール エ フィス 1,309

Dopff Au Moulin Gewurztraminer  
ドップ オムラン ゲベルツトラミネール 1,430

## Red wine 赤ワイン

Francois Labet Pinot noir フランソワ ラベ ピノ・ノワール 1,309

Petite Sirène プティット シレーヌ 1,309

Côtes du Rhône Rouge Belleruche  
コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ 1,430

表示価格はすべて税込価格となっております。

Please bring any allergy or dietary requirements to the attention of our wait staff.  
アレルギーについてはサービススタッフにご確認ください。