

Salon de thé Ladurée

ラデュレサロン・ド・テ

ラデュレ京都 四条店 サロン・ド・テ

京都府京都市下京区四条通御幸町西入奈良物町 371

Salon de thé Ladurée KYOTO SHIJO

*371, Naramono-cho, Nishiiru Goko-machi, Shijo-dori
Shimogyo-ku, Kyoto-shi, Kyoto*

TEL: 075-548-1076

ラデュレ 日比谷店 サロン・ド・テ

東京都千代田区有楽町 1-2-2 日比谷シャンテ 1F

4.27 グランドオープン

LADURÉE Official LINE



LADURÉE Official Application



<http://www.laduree.jp>

Follow us @ladureejapon



The story of Ladurée

The story of Parisian tea rooms is intimately linked to the Ladurée family story.
It all started in 1862, when Louis Ernest Ladurée, a man from the South West,
miller by trade, created a bakery at 16 rue Royale in Paris.

In 1871, while the Baron Haussmann was giving a new aspect to Paris,
a fire led to the conversion of the bakery into a cake shop.
Jules Cheret, the famous poster designer of the end of the century
was in charge of the decoration of the cake shop.
He was inspired by the pictorial techniques used for
the ceilings of the Sixtine Chapel and the Opera Garnier.

At the time of the Second Empire, with the development of Parisians cafés,
Jeanne Souchard, Ernest Ladurée's wife, daughter of a famous hotel-keeper in Rouen,
had the idea to mix styles:
the café and the cake shop therefore gave birth to one of the first Parisian tea rooms.
They had one advantage over the cafés:

women were welcome and free to come at any time.
A place with such refined atmosphere and rich historical background attracted
David Holder and his father Francis Holder,
founder of the Holder group.

They both decided to repurchase the famous House to then upgrade it and extend it.

Owner David Holder insisted on keeping the great classics which gave
the House its reputation,
and on turning it into the Mecca of Parisian pastry creation,
in its shops, restaurants and various tea rooms.

ラデュレ

パリのサロン・ド・テの歴史は、ラデュレ家の歴史と深く結びついています。
すべての始まりは 1862 年。
フランス南西部出身で製粉業者であったルイ=エルネスト・ラデュレが
パリのロワイヤル通り 16 番地にブランジュリーをオープンさせました。

オスマン男爵のバリ大改造計画により新しい顔へと変革しつつあった時代の最中、
1871 年にブランジュリーで起きた火災を機に、ラデュレはパティスリーへと生まれ変わります。
このパティスリーの内装は、
システーナ礼拝堂やオペラ・ガルニエの天井画に使われた浮彫りの技法に影響を受けた、
19 世紀末の著名なポスター画家、ジュール・シェレに託されました。
この世紀の幕開けはパリジャンたちを外出や娯楽に夢中にさせます。
市民はこぞってパリ万国博覧会に出かけたのでした。
女性たちにもまた、意識の変化が表れます。
新しい人々との出会いや社交の場を求めるようになったのです。
しかしながら、文学サークルやサロンは時代遅れになっていました。

そのような時代を背景に、ルイ=エルネスト・ラデュレの妻のジャンヌ・スチャールは、
パリのカフェとパティスリーを融合させることを思いつき、
ここにバリ初のサロン・ド・テが誕生するのです。
彼女はルーアンの有名なホテル経営者の娘であり、鋭い先見の明を持ち合わせていたのです。
サロン・ド・テにはカフェよりも明らかに優れた点がありました。
それは、女性たちが自由に出入りのできる社交の場であるということです。

メゾン・ラデュレの由緒ある洗練された雰囲気魅せられた現オーナーのダヴィッド・オルデーと、
その父でありオルデーグループの創設者であるフランシス・オルデーは 1993 年にこの有名なメゾンを買い取り、
その名を世界に広めることを決意します。

1997 年 9 月、シャンゼリゼ大通りの 75 番地にラデュレ シャンゼリゼ店がオープン。
フランシスとダヴィッドのオルデー父子は世界で最も美しい大通りに建つ、
格調高く、洗練されたメゾンを思い描いたのです。

APPETIZERS

前菜

Asparagus Avocado Toast アスパラガスのアヴォカトースト 1,760 yen

Brioche, guacamole, green asparagus, soft-boiled egg, za'atar, pumpkin seeds, flax seeds
ブリオッシュ、アボカドのワカモレ、グリーンアスパラガス、半熟卵、ザータル、カボチャの種、亜麻仁シード

Green Pea Potage グリーンピースのヴルーテ 1,980 yen

Green pea, crazy pea, pastrami, romaine lettuce, celery (served with baguette)
グリーンピース、クレイジーピー、パストラミ、ロメインレタス、セロリ (バゲット添え)

Grilled White Asparagus and Bacon with Homemade Cottage Cheese 2,200 yen

ホワイトアスパラとベーコンのグリル 自家製カッテージチーズ
White asparagus, cottage cheese, bacon, eggs, dijon mustard, chervil (served with baguette)
ホワイトアスパラ、カッテージチーズ、ベーコン、卵、ディジョンマスタード、セルフィーユ (バゲット添え)

Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ 1,650 yen

Onion, chicken bouillon, flour, baguette, gruyere cheese (served with baguette)
オニオン、チキンブイヨン、小麦粉、バゲット、グリエールチーズ (バゲット添え)

SALAD

サラダ

Green Salad グリーン・サラダ 990 yen

Baby leaves, endive, micro leaf, chervil, Italian parsley, lemon dressing
ベビーリーフ、エンダイブ、マイクロリーフ、セルフィーユ、イタリアンパセリ、レモンドレッシング

Spring Ladurée Salad サラダ・ラデュレ・プランタン 2,750 yen

Mesclun, artichoke, green asparagus, mozzarella, green soybeans, sunflower seeds, flax seeds, citrus dressing (served with baguette)
ベビーリーフ、アーティチョーク、グリーンアスパラガス、モッツァレラブッフアラ、枝豆、ヒマワリの種、アマニシード、柑橘のドレッシング (バゲット添え)

Lacto-ovo Vegetarian menu ラクト・オボ ベジタリアン対応メニュー

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。

EGGS

卵料理

Omelette Ladurée 2,255 yen

オムレツ ラデュレ

Eggs, cream, mushrooms, gouda cheese, ham, tomatoes, herbs, potato (with mixed salad or french fries, and baguette)

卵、クリーム、マッシュルーム、ゴーダチーズ、ハム、トマト、香草、じゃがいも

(ミックスサラダ or フレンチフライ、バケット添え)

Plain Omelette 1,980 yen

プレーンオムレツ

Eggs, cream, herbs, potato (with mixed salad or french fries, and baguette)

卵、クリーム、香草、じゃがいも (ミックスサラダ or フレンチフライ、バケット添え)

Eggs Benedict Salmon 2,640 yen

エッグ・ベネディクト サーモン

Eggs, brioche, spinach, smoked salmon, hollandaise sauce

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

Eggs Benedict Bacon 2,420 yen

エッグ・ベネディクト ベーコン

Eggs, brioche, spinach, bacon, hollandaise sauce

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

CLUBS AND SANDWICHES

サンドイッチ

Club LADURÉE クラブ・ラデュレ 2,145 yen

Toast, chicken, lettuce heart, hard-boiled egg, tomato, bacon and mayonnaise served with mixed salad and french fries

パンドウミ (食パン)、チキン、レタス、ゆで卵、トマト、ベーコン、マヨネーズのサンドイッチ、

ミックスサラダとフレンチフライ添え

Club Salmon クラブ・サーモン 2,475 yen

Whole wheat toast, smoked salmon, lettuce heart, hard-boiled egg, tomato, avocado and honey mustard cream cheese,

served with mixed salad and french fries

全粒粉パン、スモークサーモン、レタス、ゆで卵、トマト、アボカド、

ハニーマスタードクリームチーズのサンドイッチ、ミックスサラダとフレンチフライ添え

Croque-Monsieur Emmental Cheese Pastrami 2,475 yen

クロックムッシュ・エメンタール・パストラミ

White loaf bread, emmental cheese, mornay sauce, pastrami, mixed salad and french fries

パンドウミ (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

PASTAS AND RISOTTO

パスタとリゾット

Linguine with Lobster Bisque Sauce リングイネ オマール海老のビスクソース 2,860 yen

Linguine, lobster, lobster bisque sauce, Italian parsley

リングイネ、オマール海老、オマール海老のビスクソース、イタリアンパセリ

Morel Mushrooms Risotto モリーユ茸のリゾット 2,860 yen

Italian rice, chicken bouillon, white wine, onion, morel mushrooms, parmigiano, spinach

イタリア米、チキンブイヨン、白ワイン、玉葱、モリーユ茸、ほうれん草、パルミジャーノ

V^P Penne Arrabiata ペンネ・アラビアータ 2,200 yen

Penne, mozzarella buffalo, tomato

ペンネ、モッツァレラbuffala、トマト

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。

V^P ... Lacto-ovo Vegetarian menu ラクト・オボ ベジタリアン対応メニュー

MAIN DISHES

メインディッシュ

Grilled Greenling with Shellfish Risotto and Seaweed Pavé 3,520 yen

あいなめのポワレ 貝のリゾットと青さ海苔のパヴェ

Greenling, mussels, garlic, anchovies, risotto rice, sea grapes, chervil, dill, bamboo charcoal (served with baguette)

あいなめ、ムール貝、ニンニク、アンチョビ、リゾット米、海ぶどう、セルフィーユ、ディル、竹炭 (バゲット添え)

Chicken Vol-au-vent Mushroom Cream Sauce 3,300 yen

鶏肉のヴォール・オ・ヴァン 茸のクリームソース

Chicken, morel mushrooms, mushrooms, petit onion, cep mushrooms sauce

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

Poached Lamb and Spring Vegetables Étuvée 3,520 yen

コンソメでポシェした仔羊と春野菜のエチュベ

Lamb, consommé, cod sprouts, petite onions, beets, asparagus, rape blossoms, estragon (served with baguette)

仔羊、コンソメ、タラの芽、プチオニオン、ピーツ、アスパラ、菜の花、タラゴン (バゲット添え)

Beef Fillet Steak with Poivrade Sauce 牛フィレ肉のステーキ ソース・ポワブル 3,630 yen

Beef fillet, garlic, thymes, sauce poivrade (served with baguette)

牛フィレ肉、ニンニク、タイム、ソース・ポワブル (バゲット添え)

Grilled Salmon with Small Vegetables サーモンのグリル プティレギューム 3,300 yen

Salmon, green soybeans, radish, potatoes, carrots, onions, Italian parsley, crazy pea (served with baguette)

サーモン、枝豆、ラディッシュ、じゃがいも、人参、オニオン、イタリアンパセリ、クレイジーピー (バゲット添え)

SIDE DISHES

サイドディッシュ

Baguette バゲット 330 yen

French Fries フレンチフライ 825 yen

Parmesan パルメザン風味 990 yen

Truffle トリュフ風味 1,320 yen

Lacto-ovo Vegetarian menu ラクト・オボ ベジタリアン対応メニュー

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。

SAKURA AFTERNOON TEA

桜アフタヌーンティー

< ~ 4/12 >

For 2 persons 14,300 yen

(For 2 persons 13,200 yen on weekdays)

お二人様 14,300 yen

(平日は、お二人様 13,200 yen)

4 kinds of pièces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 4 種

玉葱と桜エビのキッシュ、桜風味のケーキ・サレ、

帆立とブロッコリーのマリネ トリュフ風味、

チキンポービエット 山椒風味

4 macarons

サクラ 2 個、イスパハン 2 個

2 pastries

ショートケーキ・サクラ 1 個、サントノレ・サクラ 1 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)

*Hot beverage *Free flow*

(Coffee or Tea)

温かいお飲み物 *フリーフロー

(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。

MOTHER'S DAY AFTERNOON TEA

母の日アフタヌーンティー

< 4/13 ~ >

For 2 persons 14,300 yen

(For 2 persons 13,200 yen on weekdays)

お二人様 14,300 yen

(平日は、お二人様 13,200 yen)

4 kinds of pièces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 4 種

スモーク鴨のタルタル、シューフルールのタルトレット、

帆立のムースと青さのチュイル、

オマールのヴォール・オ・ヴァン

2 macarons & 2 Eugenie

イスパハンのマカロン 2 個、イスパハンのウジェニー 2 個

2 pastries

イスパハン 1 個、サントノレ・ローズ・フランボワーズ 1 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)

*Hot beverage *Free flow*

(Coffee or Tea)

温かいお飲み物 *フリーフロー

(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

マカロンは、メゾン・ラデュレの象徴的な存在です。

2個 968 yen

The Collection コレクション

Chocolate / Salted Caramel / Vanilla / Pistachio / Marie-Antoinette Tea / Raspberry / Rose / Lemon
ショコラ / キャラメル / ヴァニリーユ / ピスタッシュ / テ・マリー・アントワネット / フランボワーズ / ローズ / シトロン

The Seasonal Macarons 季節のマカロン

Strawberry / Guimauve Fraise Bonbon / Ispahan / Sakura
いちご / ギモーヴ・フリーズ・ボンボン / イスパハン / サクラ

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 2,420 yen
グラスシャンパン、お好きなマカロンを2個 (上記よりお選びください)

MATCHA WITH EUGÉNIE AND MACARON

ウジェニーとマカロン・抹茶のセット

2,200 yen

1 macaron and 1 Eugénie of your choice お好みのマカロン1個とウジェニー1個

Matcha Ladurée 抹茶ラデュレ

LADURÉE EUGÉNIE

ラデュレのウジェニー

Ispahan / Rose / Chocolate / Vanilla / Pistachio / Caramel / Marie-Antoinette Tea
イスパハン / ローズ / ショコラ / ヴァニリーユ / ピスタッシュ / キャラメル / テ・マリー・アントワネット

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

Ladurée Collection ラデュレのコレクション

Ispahan イスパハン 1,265 yen

Rose flavored soft macaron biscuit, Rose cream, Fresh Raspberry and lychees
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 フリーズ・ラデュレ 1,331 yen

Strawberry cream mousse, Confit of Senga Sengana strawberry, Coconut flavoured dacquoise biscuit
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-Honoré Sakura サントノレ・サクラ (4月中旬まで) 1,166 yen

Puff pastry, choux pastry, sakura custard, morello cherry confit, sakura whipped cream
パイ、シュー生地、サクラ風味のクリーム、サクラ風味のカスタードクリーム、サクラ、グリオットチェリーのコンフィ

Short Cake Sakura ショートケーキ・サクラ (4月中旬まで) 1,331 yen

Sponge cake, almond paste, sakura flavor whipped cream, morello cherry semi-confit
ジェノワーズ生地、アーモンドペースト、桜風味のクレーム・ディプロマット、グリオットチェリーのセミコンフィ、桜風味のクレーム・シャンティ

Élysée エリゼ・ショコラ 1,144 yen

Chocolate and hazelnut biscuit, chocolate cream and mousse, almond and hazelnut crispy praline, caramelized hazelnut
チョコレートとノワゼットのビスキュイ、チョコレートのクリームとムース、アーモンドとヘーゼルナッツのクリスピープラリネ、ノワゼットキャラメリゼ

Saint-Honoré Rose Framboise サントノレ・ローズ・フランボワーズ 1,397 yen

Puff pastry, choux pastry, rose flavoured cream Chantilly and custard cream, raspberry compote, raspberries
パイ、シュー生地、ローズ風味のカスタードクリーム、フランボワーズのコンポート、ローズの香りのクレームシャンティ、フランボワーズ

* 食材の仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

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。

Mille-feuille Fraise ミルフィーユ・フリーズ 1,166 yen

Caramelized puff pastry, vanilla creme mousseline, strawberry, powdered sugar
キャラメリゼしたパイ生地、バニラの香るクレーム・ムースリーヌ、イチゴ、粉糖

Fraisier フレジエ 1,012 yen

Hazelnut pastry, vanilla creme mousseline, strawberry
ヘーゼルナッツ生地、バニラが香るクレーム・ムースリーヌ、イチゴ

Short Cake Ladurée ショートケーキ・ラデュレ (4月中旬より) 1,012 yen

Sponge cake, strawberry, strawberry whipped cream, almond paste
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

Tarte Mont Rose タルト・モンローズ 1,144 yen

Honey flavoured pastry, strawberry coulis, rose flavoured white chocolate ganache
はちみつ入りのタルト生地、イチゴクーリ、ローズ香るホワイトチョコのガナッシュ

* 食材の仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

ICED DESSERT DRINKS

冷たいデザートドリンク

Coffee Liégeois カフェ・リエジョワ 1,496 yen

Coffee ice cream, Coffee sauce, Chantilly whipped cream, caramelized almond
コーヒーアイス、コーヒー、クレームシャンティ、アーモンドのキャラメリゼ

Sakura Fraise Liégeois サクラ・フリーズ・リエジョワ 1,320 yen

Strawberry, frozen yogurt, sakura flavored syrup, sakura flavored sauce
苺とヨーグルトのアイスに桜シロップをからめたドリンク。桜のソースと桜花を添えて

Milkshake ミルクシェイクレ 1,496 yen

Your choice of ice cream whipped with milk お好みのアイスをお選びください
Vanilla / Pistachio / Salted caramel / Coffee / Guanaja dark chocolate / Chestnut
バニラ / ピスタッシュ / キャラメル / コーヒー / ショコラ・ド・グアナジャ / マロン

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。

ICED DESSERT

冷たいデザート

Ice Cream and Sorbet アイス、ソルベ

2 scoops お好きなアイスまたはソルベを2つ 1,320 yen

3 scoops お好きなアイスまたはソルベを3つ 1,980 yen

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

Ice Cream : 8 flavors アイス 8種

Vanilla / Pistachio / Salted caramel / Coffee / Guanaja dark chocolate / Chestnut / Yogurt / Rose
バニラ / ピスタッシュ / キャラメル / コーヒー / ショコラ・ド・グアナジャ / マロン / ヨーグルト / ローズ

Sorbet : 3 flavors ソルベ 3種

Raspberry / Strawberry / Melon
フランボワーズ / イチゴ / メロン

Parfait パルフェ

Le Parfait Saint-Honore Fraise 2,420 yen

ル・パルフェ・サントノレ・フリーズ
Strawberries, strawberry mousse, rose jelly, crème chantilly, strawberry confit
イチゴ、イチゴムース、ローズジュレ、クレーム・シャンティ、コンフィフリーズ

Le Parfait Sakura Fraise (4月12日まで) 2,420 yen

ル・パルフェ・サクラ・フリーズ
Salted cherry blossoms, pie crust, strawberry jelly, strawberries, strawberry sorbet, pistachios, frozen yogurt
桜の塩漬け、パイ生地、イチゴのジュレ、イチゴ、イチゴのソルベ、ピスタチオ、ヨーグルトのアイスクリーム

Le Parfait Ispahan (4月13日から) 2,200 yen

ル・パルフェ・イスパハン
Raspberry, raspberry Sorbet, raspberry jam, rose ice cream, rose whipped cream
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

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。

Coupe クープ

Coupe Ladurée クープ・ラデュレ 1,573 yen

Chestnut ice cream, candied chestnut, Chantilly whipped cream
マロンアイス、マロングラッセ、クレームシャンティ

Coupe Ispahan クープ・イスパハン 1,760 yen

Raspberry sherbet, rose ice cream, fresh raspberry, lychee, raspberry coulis, Chantilly whipped cream
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

Coupe Malesherbes クープ・マルゼルブ 1,573 yen

Guanaja dark chocolate ice cream, caramel ice cream, caramelized hazelnut, Chantilly whipped cream
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

FRENCH TOASTS

フレンチトースト

French Toast フレンチトースト 1,650 yen

Ladurée's warm french toast served with Chantilly whipped cream and Maple syrup
メープルシロップとクレームシャンティを添えて

Ispahan French Toast フレンチトースト イスパハン 2,200 yen

Rose ice cream, rose macaron, raspberries, lychee
ローズアイス、マカロンローズ、フランボワーズ、ライチ

French Toast Sakura フレンチトースト サクラ (4月12日まで) 2,420 yen

Sakura chantilly, vanilla ice cream, sakura flavored macaroon cock, strawberry sauce, salted cherry blossoms and jelly
さくらのシャンティ、バニラアイス、さくらのマカロンコック、苺と苺のソース、桜の塩漬けと桜のジュレ

Thé Marie-Antoinette French Toast 2,200 yen

フレンチトースト テ・マリー・アントワネット (4月13日から)

Marie Antoinette tea cream, rose raspberry confiture, rose ice cream, raspberry and raspberry sauce
紅茶マリーアントワネットが香るクリーム、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

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。

SIGNATURE DRINKS

シグネチャードリンク

Rose Latte (Hot) ローズ・ラテ (ホット) 1,320 yen

LADURÉE's signature patisserie "Ispahan" in the form of a warm latte, soft rose flavor and mild milk foam
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 yen

LADURÉE's signature patisserie "Ispahan" in the cocktails, raspberry and lychee flavors with rose petals
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

Mocktail Marie-Antoinette モクテル・マリーアントワネット 1,320 yen

Mocktail made with flavourful Marie-Antoinette tea
紅茶マリー・アントワネットを使用したノンアルコールカクテル

Thé à la Violette Cassis テ・アラ・ヴィオレットカシス 1,320 yen

Violet black tea, cassis lemon violet syrup, dried herb, blueberry
ヴィオレットティー、カシス・レモン・ヴィオレットシロップ、ドライハーブとブルーベリーを添えて

Sakura Fraise Latte (Hot) サクラ・フリーズ・ラテ (ホット) 1,320 yen

Warm latte made from cherry blossom and strawberry
桜と苺を組み合わせた温かいラテ

Plaisir Sucré Baiser (Hot) プレジール・シュクレ・ベゼ (ホット) 1,320 yen

Ladurée's signature patisserie "Plaisir Sucré" in the form of a warm latte, with the aroma of hazelnut syrup and the rich flavor of chocolate and decorate with a kiss mark on the top
ラデュレの代表的なパティスリーの一つ、プレジールシュクレを表現。
ヘーゼルナッツシロップの香りと濃厚なショコラの味わい。キスマークが浮かんだビジュアル。

Plaisir Sucré Latte (Hot/Cold) プレジールシュクレ・ラテ (ホット/コールド) 1,320 yen

Ladurée's signature patisserie "Plaisir Sucré" in the form of a warm latte, with the aroma of hazelnut syrup and the rich flavor of chocolate
ラデュレの代表的なパティスリーの一つ、プレジールシュクレを表現。
ヘーゼルナッツシロップの香りと濃厚なショコラの味わい。

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。

LADURÉE'S TEAS

ラデュレのティー

Ladurée Emblem アンコントゥーナブル ラデュレ

The Mélange Spécial Ladurée テ メランジュ スペシャル ラデュレ 1,364 yen

Delicate blend tea of citrus fruit, rose, vanilla and cinnamon

中国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

The Marie-Antoinette テ マリーアントワネット 1,364 yen

Black teas, green teas, natural flavorings, orange peels, rose petals, pieces of pineapple

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

The Darjeeling Namring テ ダージリン ナムリン 1,364 yen

Delicate Darjeeling blend tea with almond and peach flavours from different Darjeeling gardens located on the foothills of the Himalayas at an average altitude of 2000 meters

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

The Ceylan テ セイロン 1,254 yen

Ceylon black tea

天使の明るいブラウンの髪のような美しい紅茶

The Breakfast テ ブレックファスト 1,254 yen

An invigorating blend of crushed black tea leaves. This blend of teas from Sri Lanka (Ceylan) and India is perfect for breakfast and evokes the famous English breakfast tea.

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ケンタイプ

The Earl Grey テ アールグレイ 1,254 yen

Enchanting traditional non-smoked China tea blend, scattered with white tips and decorated with helianthus flowers. Very much appreciated thanks to its bergamot essential oils from Calabria used for its flavour

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

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。

Mixed Berry Aromas ベリーの香り

The Jardin Bleu Royal テ ジャルダン ブルー ロワイヤル 1,254 yen

Non-smoked China and India tea blend with rhubarb and wild strawberry flavours, scattered with cornflower and helianthus petals

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

The Eugénie テ ウージェニー 1,364 yen

Delicate blend of strawberry, cherry, raspberry and currant tea

中国とセイロンの紅茶にチェリー、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

The Roi Soleil テ ロワ ソレイユ 1,364 yen

Delicate blend of tea flavoured with rhubarb, caramel and bergamot

中国の緑茶にキャラメルの甘い香りとルバーブ、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

The Othello テ オテロ 1,364 yen

Black India tea flavoured with cardamom, cinnamon, pepper and ginger

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

The Mille et une nuits テ ミル エ ユヌ ニュイ 1,364 yen

Green China tea flavoured with mint, ginger, orange blossom and rose

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、優雅でオリエンタルな香り

Floral Aromas 花の香り

The à la Rose テ ア ラ ローズ 1,364 yen

Black China and Ceylon tea with rose aroma and rose petals

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

The à la Violette テ ア ラ ヴィオレット 1,364 yen

Delicious China tea with a subtle violet flavour

中国の青茶にスマレの花びらとエッセンスをブレンド、スマレの繊細な香りと青茶のすっきりとした味わい

The Mathilde テ マチルド 1,364 yen

Green and black China tea flavoured with orange blossom and magnolia

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、すっきりとした味わいにお花の甘い香り

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。

Pastry-like Aromas パティスリーアロマ

Thé à la Vanille テ ア ラ ヴァニーユ 1,254 yen

Black China tea, flavoured with natural vanilla oil
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 yen

Black China, Ceylon and India tea with caramel and dried flower petal flavour
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 aux Amandes テ オ アマンド 1,254 yen

Black China, Ceylon and India tea with almond flavour and small pieces of dried almond
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、穏やかな甘さの杏仁の香り

Thé Chéri テ シェリ 1,364 yen

Delicate blend of cocoa, caramel and vanilla flavour
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

HERBAL TEAS LADURÉE

ハーブティー

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

ROYAL MILK TEA LADURÉE

ミルクティー

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

HOT BEVERAGES

温かいお飲み物

Café espresso エスプレッソ 836 yen

Espresso macchiato カフェ ノワゼット (エスプレッソマキアート) 891 yen

Café Ladurée (coffee) カフェ ラデュレ 1,045 yen

American coffee カフェラデュレ アロンジェ (アメリカンコーヒー) 1,045 yen

Café crème (café au lait) カフェ クレーム (カフェオレ) 1,177 yen

Café Viennois カフェ ヴィエノワ (クリーム添え) 1,320 yen

Cappuccino カプチーノ 1,320 yen

Double espresso ダブル エスプレッソ 1,430 yen

Chocolat chaud Ladurée s hot chocolate (creamy recipe made from chocolate and milk) ショコラ ショー (ホットチョコレート) 1,650 yen

Chocolat Viennois Ladurée s hot chocolate served with Chantilly whipped cream ショコラ ヴィエノワ (クリーム添え) 1,749 yen

COLD BEVERAGES

冷たいお飲み物

Coffee, Tea コーヒー、ティー

Iced coffee カフェ ラデュレ グラッセ (アイスコーヒー) 1,155 yen

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 yen

Iced tea テ グラッセ (アイスティー) 1,254 yen

Freshly-squeezed juices フレッシュフルーツジュース

Orange オレンジ 1,155 yen *Grapefruit* グレープフルーツ 1,155 yen

Fruit juices フルーツジュース

Orange オレンジ 836 yen *Grapefruit* グレープフルーツ 836 yen

Apple アップル 836 yen *Tomato* トマト 836 yen

Mineral water ミネラルウォーター

Perrier (33cl) ペリエ 737 yen

Sanpellegrino (50cl) サンペレグリノ 825 yen

Oku-Aizu Kaneyama Mineral Water (50cl) 奥会津金山 天然水 1,100 yen

Oku-Aizu Kaneyama Sparkling Mineral Water (50cl) 奥会津金山 天然炭酸の水 1,100 yen

Evian (75cl) エヴィアン 1,573 yen

Chateldon (75cl) シャテルドン 2,200 yen

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。

Sodas ソーダ

Coca-Cola (19cl) コカコーラ	627 yen
Ginger Ale (19cl) ジンジャーエール	627 yen
Ginger Ale Dry (19cl) ジンジャーエール ドライ	627 yen

ALCOHOLIC DRINKS アルコールドリンク

Beer ビール

Minoh Beer Pilsner 箕面ビール ピルスナー	1,045 yen
Asahi Beer アサヒビール	935 yen

Aperitifs アペリティフ

Kir キール	1,463 yen	Mimosa ミモザ	1,881 yen
---------	-----------	------------	-----------

Champagnes (by the glass) シャンパーニュ (グラス)

Champagne Ladurée シャンパーニュ ラデュレ	1,639 yen
Champagne Ladurée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	1,760 yen

White wine (by the glass) 白ワイン (グラス)

Today's White Wine 本日の白ワイン	1,136 yen
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 yen
Sauvignon Blanc Michel Lynch ソーヴィニヨン・ブラン ミッシェル リンチ	1,318 yen

Red wine (by the glass) 赤ワイン (グラス)

Today's Red Wine 本日の赤ワイン	1,136 yen
Petite Sirène プティット シレーヌ	1,309 yen
Côtes du Rhône Rouge Belleruche コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ シャプティエ	1,318 yen

Champagne (bottle) シャンパーニュ (ボトル)

Champagne Ladurée シャンパーニュ ラデュレ	8,800 yen
Champagne Ladurée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	9,383 yen
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 yen
Louis Roederer Collection 242 ルイ・ロデレール コレクション 242	21,000 yen
Dom Pérignon ドン・ペリニオン	66,000 yen
Louis Roederer Cristal Brut ルイ・ロデレール クリスタル ブリュット	78,000 yen

White wine (bottle) 白ワイン (ボトル)

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	5,445 yen
Sauvignon Blanc Michel Lynch ソーヴィニヨン・ブラン ミッシェル リンチ	6,600 yen

Red wine (bottle) 赤ワイン (ボトル)

Petite Sirène プティット シレーヌ	5,027 yen
Côtes du Rhône Rouge Belleruche コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ シャプティエ	6,600 yen

NON-ALCOHOLIC DRINKS ノンアルコールドリンク

Asahi Beer Dry-zero アサヒビール ドライゼロ	880 yen
Duc de Montagne (Sparkling Wine) デュック・ドゥ・モンターニュ (スパークリングワイン)	1,100 yen

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。