



The story of Ladurée

The story began in 1862 when Louis-Ernest Ladurée opened his bakery at number 16 Rue Royale, Paris. Since then, Ladurée has never stopped reinventing itself. The originator of the macaron, the pioneer of tea rooms, unequalled in the art of reinterpreting its classics and forging links with fashion and the zeitgeist, Ladurée tells the story of Paris and the Parisian spirit. To savour one of our creations is to awaken the senses as well as the mind. Ladurée showcases fine French patisserie, with taste and daring.

ラデュレ

1862年、ルイ=エルネスト・ラデュレがパリのロワイヤル通り16番地にベーカリーをオープンさせ、その歴史が始まります。

以来、ラデュレは常に革新をし続けてきました。

マカロン・パリジャンを生み出し、パリのサロン・ド・テの歴史を創り上げ、伝統を再解釈してファッションや時代の潮流に結び付けることに卓越したラデュレは、パリという街の物語とエスプリを伝えているのです。

メゾンのクリエイションを味わうことにより、

五感のみならず、心まで呼び覚ますことでしょう。

ラデュレはその美味と大胆さでフランス菓子の最高峰にスポットライトを当て、世界中の人々を魅了してやまないのです。



Déjeuner Spécial

スペシャルランチセット

11:00 – 15:00

◆ Plats au choix お好きな一皿 ◆

One of Your Favorite Dish

Club Ladurée クラブ・ラデュレ

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

パンドゥミ（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

Club Saumon クラブ・サーモン

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

Ladurée Signature Salade Caesar

ラデュレ・シグネチャー・シーザー・サラダ

Romaine lettuce, hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, caesar dressing

レタス、ゆで卵、クルトン、パルメザンチーズ、シーザードレッシング

Salade Ladurée Saisonnière サラダ・ラデュレ

Potherb mustard, asparagus, tomato, green beans, artichoke,

buffalo mozzarella, sunflower seeds, flax seeds, avocado dressing

水菜、グリーンアスパラガス、プチトマト、インゲン、アーティチョーク、モッツアレラブッフアラ、アボカドドレッシング

◆ 2 Macaron au choix お好みのマカロン 2個 ◆

Your Favorite 2 Macarons

◆ Coffee/Tea お飲み物 ◆



Apéritif • Salades

前菜 • サラダ

Saumon Fumé スモークサーモン **2,530 yen**

Smoked salmon, citrus cream, chives green oil

スモークサーモンシトラスクリーム、グリーンハーブオイル

Avocado Toast Saumon **1,760 yen**

アヴォカ・トースト スモークサーモン

Ladurée brioche, smoke salmon, soft-boiled egg, avocado guacamole, zaatar, boiled egg

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

Ladurée Signature Salade Caesar **1,980 yen**

ラデュレ・シグネチャー・シーザー・サラダ

Romaine lettuce, hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, caesar dressing

レタス、ゆで卵、クルトン、パルメザンチーズ、シーザードレッシング

*Add chicken topping チキントッピング

550 yen

 **Salade Ladurée Saisonnière** サラダ・ラデュレ **2,750 yen**

Baby spinach, avocado, green asparagus, buffalo mozzarella, mix seeds, citrus dressing

ベビーほうれん草、アボカド、アスパラガス、モッツアレラ・モッツアレラチーズ、ミックスシード、柑橘ドレッシング



Clubs et Sandwiches

サンドイッチ

*A choice from side dishes menu

サイドディッシュ 1品付き (下記よりをお選びください)

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.

パンドゥミ (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

Club Saumon 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

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

Laduree Signature Croque-Monsieur

2,475 yen

ラデュレ シグネチャー クロックムッシュ

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

パンドゥミ (食パン)、エメンタルチーズ、モルネーソース、ターキーパストラミ

Accompagnement

サイドディッシュ

✓ **Pommes de Terre Rôties** ローストポテト
Roasted baby potatoes

880 yen

✓ **Salade de pousses d'épinards** ベビーほうれん草のサラダ
Baby spinach salad with lemon dressing

990 yen

✓ **Légumes à la vapeur** 季節の温野菜
Seasonal steamed vegetables

880 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。



Pain Perdu

フレンチトースト

Pain Perdu Signature de Ladurée 1,650 yen

ラデュレシグネチャーフレンチトースト

Ladurée's signature brioche 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

Pain Perdu Ispahan フレンチトースト・イスパハン 2,200 yen

Ladurée's signature brioche, Rose ice cream, rose macaron, raspberries, lychee

ラデュレシグネチャーブリオッシュ、ローズアイス、マカロンローズ、フランボワーズ、ライチ

Pain Perdu Marie-Antoinette 2,200 yen

フレンチトースト テ・マリー・アントワネット

Ladurée's signature brioche 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

Pain Perdu Chocolat フレンチトースト・ショコラ 2,420 yen

Ladurée's signature brioche, Chantilly cream, chocolate ice cream,

macaron shell chocolate, almonds, hazelnuts, caramel sauce

ラデュレシグネチャーブリオッシュ、シャンティ、チョコレートアイスクリーム、マカロンコックショコラ、アーモンド、ヘーゼルナッツ、キャラメルソース

Parfait

パルフェ

Le Parfait "HIBIYA" 2,420 yen

Yogurt ice cream, ruby grapefruit, white chocolate, rose confiture,

champagne jelly, panna cotta

ヨーグルトアイス、ルビーグレープフルーツ、ホワイトチョコレート、ローズコンフィチュール、シャンパンジュレ、パannaコッタ

Le Parfait Ispahan ル・パルフェ・イスパハン 2,200 yen

Raspberries, raspberry sorbet, raspberry jam, rose ice cream, rose whipped cream

フランボワーズの果実、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



Ladurée Macarons

ラデュレのマカロン



Caramel
キャラメル



Chocolat
ショコラ



Citron
シトロン



Framboise
フランボワーズ



Pistache
ピスタッシュ



Rose
ローズ



Vanille
ヴァニージュ

Discover our seasonal macarons, ask your waiter.
季節限定のマカロンフレーバーはスタッフにお尋ねください

Ladurée Eugénie

ラデュレのウジェニー



Rose
ローズ



Pistache
ピスタッシュ



Chocolat
ショコラ



Vanille
ヴァニージュ



Caramel
キャラメル



Marie-Antoinette
テ・マリー・アントワネット

2 Macarons マカロン2個 968 yen

2 Eugénie ウジェニー2個 1,166 yen

Glass Champagne with 2 Macarons 2,420 yen
グラスシャンパン、お好きなマカロン 2 個

Glass Champagne with 1 Macaron and 1 Eugénie 2,519 yen
グラスシャンパン、お好きなマカロンとウジェニー 1 個ずつ



Pâtisseries

パティスリー

- 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** フレーズ・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
- 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
- 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
- Pépité Ispahan** ペピット・イスパハン **1,265 yen**
Biscuit, framboise confit, orange blossom honey, mascarpone Chantilly, rose and framboise streusel
ビスキュイ、フランボワーズのコンフィ、オレンジブロッサムハニー、マスカルポーネのシャンティクリーム
- Tarte au Chocolat** タルト・オ・ショコラ **1,144 yen**
Chocolate biscuit, cocoa-hazelnut crunch, hazelnut butter, chocolate ganache,
タルト生地にカカオニブのクランチ、チョコレートと焦がしバターのビスキュイ、濃厚なガナッシュを重ね、カカオの実を模ったチョコレートとビスキュイ・トリュフを添えて

*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。



Glaces et Sorbets

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 flavors: Vanilla, Pistachio, Salted caramel, Coffee, Guanaja dark chocolate, Chestnut, Yogurt, Rose

Sorbet flavors: Raspberry, Strawberry

アイス：バニラ、ピスタチオ、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

ソルベ：フランボワーズ、イチゴ

Coupes Glacées

クーブ

- Coupe Ladurée** クーブ・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** クーブ・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** クーブ・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



Tea Time “Hibiya”

日比谷アフタヌーンティー

Hibiya Afternoon Tea

For 2 people お二人様 16,500 yen

(For 2 people, weekdays 平日・お二人様 15,400 yen)

5 pièces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 5 種

Salad concorde, Smoked salmon lemon flavor, Foie gras mousse fruits rouges, pie and vegetable ensemble with saffron-flavored vinaigrette, ham and cheese sandwich

サラダコンコルド、フォアグラムース フリュイルージュ、
グラブラックスサーモン レモン風味 クレームエベス添え、
パイと野菜のアンサンブル、ハムとチーズのサンドイッチ

4 macarons (2 Coco Citronelle ou 2 Chocolat Olive)

2 Coconut lemongrass and 2 chocolate olive macarons

ココアシトロネル 2 個、ショコラオリーブ 2 個

2 pâtisseries (Tarte au Chocolat ou Pépite Ispahan)

Chocolate tart and pepite ispahan

タルトショコラ 1 個、ペピットイSPAハン 1 個

Jus de fruits フルーツジュース

Orange or grapefruit juice

オレンジまたはグレープフルーツ

Boissons お飲み物

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

*Add A Glass of Champagne グラスシャンパーニュ 1 杯付き +1,650 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。



Tea Time “Fête des Mères” 母の日アフタヌーンティー (-5/17)

Mother's Day Afternoon Tea

For 2 people お二人様 14,300 yen

(For 2 people, weekdays 平日・お二人様 13,200 yen)

4 pièces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 4 種

*Smoked duck tartare, Cauliflower tart, Scallop mousse and sea lettuce tuile,
Lobster vol-au-vent*

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 ou 2 Eugénie マカロンとウジェニー 2 個ずつ

2 ispahan macarons and 2 ispahan 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 pâtisseries (Ispahan ou Saint-Honoré Rose Framboise)

Ispahan and saint-honore rose framboise

イスパハン 1 個、サントノレ・ローズ・フランボワーズ 1 個

Jus de fruits フルーツジュース

Orange or grapefruit juice

オレンジまたはグレープフルーツ

Boissons お飲み物

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

*Add A Glass of Champagne グラスシャンパーニュ 1 杯付き +1,650 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。

Liégeois & Milkshake

冷たいデザートドリンク



Café 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

Fraise Liégeois フレーズ・リエジョワ

1,320 yen

Ladurée's signature drink "Liégeois" arranged by strawberries with a refreshing taste
ラデュレのシグネチャードリンク "リエジョワ" をいちごでアレンジ、さわやかなデザートドリンク

Chocolat Liégeois ショコラ・リエジョワ

1,320 yen

Chocolate ice cream, Chocolate sauce, Chantilly whipped cream, caramelized hazelnuts slices
ショコラ・ド・グアナジャアイス、ショコラソース、クレームシャンティ、薄切りヘーゼルナッツのキャラメリゼ

Milkshake ミルクシェイク

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, Rose, Matcha
バニラ、ピスタチオ、キャラメル、コーヒー、ショコラ・ド・グアナジャ、マロン、ローズ、抹茶

Boissons Signatures

シグネチャードリンク

Ladurée Signature Latte Ispahan (Hot/Cold)

1,320 yen

ラデュレ・シグネチャー イスパハン・ラテ (ホット / コールド)

Ladurée's signature patisserie "Ispahan" in the form of a warm latte
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

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

Plaisir Sucré Latte (Hot/Cold)

1,320 yen

プレジール・シュクレ・ラテ (ホット / コールド)

Enjoy the aroma of hazelnut syrup and the rich flavor of chocolate, topped with hazelnut and macaron shell

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。
ダークとミルクのチョコレートにヘーゼルナッツとマカロンコックを添えて

Thés

ラデュレのティー

Ladurée Signature ラデュレシグネチャー

Thé Mélange Spécial Ladurée 1,364 yen

テ メランジュ スペシャル ラデュレ

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

Thé 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

Ladurée Classics クラシック

Thé 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

Thé 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

Thé 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

Thé 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.

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

Thé 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

Thé Eugénie テ ウジェニー 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

Thé 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

Thé Joséphine テ ジョゼフィーヌ 1,364 yen

A Chinese black tea wrapped in tangerine, grapefruit, orange and lemon, delicately enhanced by a ring of jasmine flowers.

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が香るデリケートなブレンド

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

Thé 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

Thé 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

Thé 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

Thé 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

Thé 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



Thé Gourmands スウィートアロマ

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

Tisanes 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

Thé au lait Royal ロイヤル 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



Boissons Chaudes

温かいお飲み物

Café Ladurée (coffee) カフェ ラデュレ	1,045 yen
Café Crème (café au lait) カフェ クレーム(カフェオレ)	1,177 yen
Cappuccino カプチーノ	1,320 yen
Café Espresso エスプレッソ	836 yen
Double Espresso ダブル エスプレッソ	1,430 yen
Café Viennois カフェ ヴィエノワ(クリーム添え)	1,320 yen
Espresso Macchiato カフェ ノワゼット(エスプレッソマキアート)	891 yen

Chocolat

ショコラ

Chocolat Chaud Ladurée ショコラショー <i>Ladurée's hot chocolate made by chocolate and milk</i> 芳醇なカカオの香りと上品な甘さが楽しめるホットチョコレート	1,650 yen
Chocolat Viennois Ladurée ショコラ ヴィエノワ <i>Ladurée's hot chocolate served with Chantilly whipped cream</i> クリーム添えたホットチョコレート	1,749 yen



Boissons Glacées

冷たいドリンク

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

Jus de Fruits

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

Eaux Minérales

ミネラルウォーター

Perrier (330ml) ペリエ	737 yen
Perrier (750ml) ペリエ	1,705 yen
Evian (500ml) エヴィアン	1,573 yen

Sodas

ソーダ

Coca-Cola (190ml) コカコーラ	627 yen
Ginger Ale (190ml) ジンジャーエール	627 yen
Ginger Ale Dry (190ml) ジンジャーエール ドライ	627 yen



Boissons alcoolisées & non alcoolisées

アルコール・ノンアルコールドリンク

Bières ビール

Asahi Beer Super Dry (334ml) アサヒビール スーパードライ 935 yen

Aperitifs アペリティブ

Ladurée Kir Royal キール・ロワイヤル 1,463 yen

Ladurée Mimosa ミモザ 1,881 yen

Champagne (Au verre) シャンパーニュ(グラス)

Champagne Ladurée シャンパーニュ ラデュレ 1,980 yen

Champagne Ladurée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ 2,420 yen

Vin Rosé (Au verre) ロゼワイン(グラス)

Château d'Estoublon Roseblood Rosé 1,870 yen
シャトー・デストゥブロン ローズブラッド

Vin Blanc (Au verre) 白ワイン(グラス)

Sauvignon Blanc Michel Lynch 1,318 yen
ソーヴィニヨン・ブラン ミッシェル リンチ

Vin Rouge (Au verre) 赤ワイン(グラス)

Petite Sirène プティット シレーヌ 1,309 yen

Champagne (bouteille) シャンパーニュ (ボトル) 75cl

Champagne Ladurée シャンパーニュ ラデュレ 11,880 yen

Champagne Ladurée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ 14,520 yen

Veuve Clicquot Yellow Label Brut 19,000 yen
ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

Louis Roederer Collection 242 21,000 yen
ルイ・ロデレール コレクション 242

Dom Pérignon ドン・ペリニヨン 66,000 yen

Louis Roederer Cristal Brut 78,000 yen
ルイ・ロデレール クリスタル ブリュット

Vin Rosé (bouteille) ロゼワイン (ボトル) 750 ml

Château d'Estoublon Roseblood Rosé 11,220 yen
シャトー・DESTOUBLON ローズブラッド

Vin Blanc (bouteille) 白ワイン (ボトル) 750 ml

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

Vin Rouge (bouteille) 赤ワイン (ボトル) 750 ml

Petite Sirène プティット シレーヌ 5,027 yen

Non alcoolisées ノンアルコール

Duc de Montagne Non Alcohol Sparkling Wine 1,210 yen
デュックドモンターニュ ノンアルコールスパークリングワイン

(Non-alcoholic) Asahi Beer Dry Zero (334ml) 880 yen
アサヒビール ドライゼロ

