

*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 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。

## 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)

*Smoked Salmon with Lime* スモークサーモン ライム風味 2,530 yen

*Smoked salmon, lime, avocado, bread, capers (served with baguette)*

スモークサーモン、ライム、アボカド、パン、ケッパー (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、モッツァレララップファラ、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* オムレツ ラデュレ 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* プレーンオムレツ 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* エッグ・ベネディクト サーモン 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* エッグ・ベネディクト ベーコン 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

## SIDE DISHES

サイドディッシュ

*✓ Baguette* バケット 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。

## 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* クロックムッシュ・エメンタール・パストラミ 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, served with 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

*✓ 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

*✓* ... *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* 3,630 yen

牛フィレ肉のステーキ ソース・ポワブル

*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* 3,300 yen

サーモンのグリル プティレギューム

*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)

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。

## DESSERT

デザート

### *Parfait* パルフェ

#### *Le Parfait Matcha* ル・パルフェ・抹茶 2,420 yen

*Matcha cream, matcha ice cream, vanilla ice cream, matcha sauce, matcha biscuits, red beans,*

*shiratama, white chocolate, candied chestnuts*

抹茶クリーム、抹茶プラリネアイス、バニラアイス、抹茶ソース、抹茶ビスキュイ、ホワイトチョコレート、

小豆、白玉、甘露煮

#### *Le Parfait cerise* ル・パルフェ・スリーズ 2,420 yen

*Cherries, white wine jelly, griotte cherry sauce and cream Chantilly, mascarpone Chantilly, cherry sorbet*

チェリー、白ワインジュレ、クーリーグリオット、グリオットシャンティ、シャンティ・マスカルポーネ、

さくらんぼソルベ

## 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

### *Matcha French Toast* フレンチトースト 抹茶 2,420 yen

*Matcha praliné ice cream, macarons, matcha cream, candied chestnuts, brown sugar syrup*

抹茶プラリネアイス、マカロン、抹茶のクリーム、甘露煮、黒糖シロップ

### *Thé Marie-Antoinette French Toast* フレンチトースト テ・マリー・アントワネット 2,200 yen

*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。

## 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



*Marie Antoinette*  
マリー・アントワネット

*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

< 京都四条店限定 >

Matcha with Eugénie and Macarons ウジェニーとマカロン・抹茶のセット 2,200 yen

Matcha Ladurée and 1 macaron and 1 Eugénie of your choice  
抹茶ラデュレ、お好きなマカロンとウジェニーを1個ずつ

## 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

*Forêt Blanche* フォレ・ブランシュ 1,397 yen

*White chocolate, chocolate mousse, chocolate biscuit, griotte cherry compote, Kirschwasser and vanilla flavored cream*  
ホワイトチョコレートのカップ、チョコレートのみース、チョコレート風味のビスキュイ生地、グリオットチェリーのコンポート、キルシュ酒とバニラの香るクリーム

*Saint-Honoré Matcha* サントノレ・抹茶 1,265 yen

*Puff pastry, choux pastry, matcha custard cream, cream Chantilly*  
パイ生地、シュー生地、抹茶カスタードクリーム、クレームシャンティ

*Matcha Mont Blanc* 抹茶モンブラン 1,144 yen

*White bean paste, matcha cream and Chantilly, meringue, Astringent skin chestnut*  
白あん、抹茶クリーム、抹茶シャンティ、メレンゲ、渋皮栗

*Saint-Honoré Pistache Griotte* サントノレ・ピスタッシュ・グリオット 1,265 yen

*Puff pastry, choux pastry, pistachio cream and cream Chantilly, candied griotte cherry*  
パイ生地、シュー生地、ピスタチオクリーム、シロップ煮と砂糖漬けのグリオット、ピスタチオのクレームシャンティ

\* 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。

*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

*Mille-feuille Fraise* ミルフィーユ・フレーズ

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・ムースリース、イチゴ、粉糖

\* 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。

## 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 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

### 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

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。

## CHERRY AFTERNOON TEA

チェリーアフタヌーンティー

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

豚肉のリエット チェリー仕立て、自家製カッターチーズとチェリーコンポート、  
チェリーとほうれん草のケーキ・サレ、牛肉のローストとチェリーのチャツネ

4 macarons

マカロン 4 個

チェリー 2 個、チェリー・ヨーグルト 2 個

2 pastries

パティスリー 2 個

サントノレ・グリオット・ピスタッシュ 1 個、フォレ・ブランシュ 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。

## 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

Matcha Praline Liegeois 抹茶プラリネ・リエジョワ

1,320 yen

Matcha praline ice cream, Chantilly whipped cream, caramelized hazelnuts, meringue  
抹茶プラリネアイスクリーム、クレームシャンティ、ヘーゼルナッツのキャラメリゼ、メレンゲ

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

## 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

Diabolo Melon ディアボロ・メロン

1,650 yen

A refreshing drink with the classic French diabolo in melon, Ladurée's original melon sorbet and elderflower  
フランスで定番のディアボロをメロンで表現、ラデュレオリジナルのメロンシャーベットとエルダーフラワー香る爽やかなドリンク

Matcha Latte (Hot) 抹茶ラテ (ホット)

1,320 yen

Latte using selected high-quality matcha from Gion Tsujiri, enjoying the rich flavor of matcha with crunchy texture of hazelnuts.  
祇園辻利の抹茶を使用し、豊かな香りとヘーゼルナッツがアクセント

Hojicha Latte (Hot) ほうじラテ (ホット)

1,320 yen

Latte using selected high-quality Hojicha (roasted green tea) from Gion Tsujiri,  
enjoying the characteristic aroma and a subtle sweet scent with crunchy texture of hazelnuts.  
祇園辻利のほうじ茶の芳醇な香りとヘーゼルナッツがアクセント。

# LADURÉE'S TEAS

ラデュレのティー

## Laduree Signature ラデュレシグネチャー

**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

**The 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

**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 ヌヌ 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



## *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

## **HERBAL TEAS**

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**

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 (330ml)* ペリエ 737 yen

*Sanpellegrino (500ml)* サンペレグリノ 825 yen

*Oku-Aizu Kaneyama Mineral Water (500ml)* 奥会津金山 天然水 1,100 yen

*Oku-Aizu Kaneyama Sparkling Mineral Water (500ml)* 奥会津金山 天然炭酸の水 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。

*Sodas* ソーダ

<i>Coca-Cola</i> (190ml) コカコーラ	627 yen
<i>Ginger Ale</i> (190ml) ジンジャーエール	627 yen
<i>Ginger Ale Dry</i> (190ml) 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

<i>Asahi Super Dry</i> (334ml) アサヒスーパードライビール	935 yen
--	---------

*Aperitifs* アペリティフ

<i>Kir</i> キール	1,463 yen	<i>Mimosa</i> ミモザ	1,881 yen
----------------	-----------	-------------------	-----------

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

<i>Champagne Ladurée</i> シャンパーニュ ラデュレ	1,980 yen
<i>Champagne Ladurée Rosé</i> シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	2,420 yen

*White wine (by the glass)* 白ワイン (グラス)

<i>Today's White Wine</i> 本日の白ワイン	1,136 yen
<i>Bourgogne Chardonnay Bouchard Père &amp; Fils</i> 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
<i>Sauvignon Blanc Michel Lynch</i> 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)

<i>Today's Red Wine</i> 本日の赤ワイン	1,136 yen
<i>Petite Sirène</i> プティット シレーヌ	1,309 yen
<i>Côtes du Rhône Rouge Belleruche</i> 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

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。

*Champagne (bottle)* シャンパーニュ (ボトル)

<i>Champagne Ladurée</i> シャンパーニュ ラデュレ	11,880 yen
<i>Champagne Ladurée Rosé</i> シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	14,520 yen

*White wine (bottle)* 白ワイン (ボトル)

<i>Bourgogne Chardonnay Bouchard Père &amp; Fils</i> 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
<i>Sauvignon Blanc Michel Lynch</i> 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)

<i>Petite Sirène</i> プティット シレーヌ	6,380 yen
<i>Côtes du Rhône Rouge Belleruche</i> 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

<i>Asahi Beer Dry-zero</i> (334ml) アサヒビール ドライゼロ	880 yen
<i>Duc de Montagne (Sparkling Wine)</i> 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。