

Salon de thé Ladurée

ラデュレサロン・ド・テ

ラデュレ銀座店 サロン・ド・テ

東京都中央区銀座 4-6-16 銀座三越 2F

Salon de thé Ladurée GINZA

Ginza Mitsukoshi 2F, 4-6-16 Ginza,
Chuo-ku, Tokyo
TEL: 03-3563-2120

ラデュレ渋谷松濤店 サロン・ド・テ

東京都渋谷区道玄坂 2-24-1 Bunkamura 3F

Salon de thé Ladurée SHIBUYA SHOTO

Bunkamura 3F, 2-24-1 Dogenzaka,
Shibuya-ku, Tokyo
TEL: 03-3477-9044

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

ラデュレ京都 祇園店 サロン・ド・テ

京都府京都市東山区祇園町南側 570-122

Salon de thé Ladurée KYOTO GION

570-122 Gion-machi Minami-gawa,
Higashiyama-ku, Kyoto-shi, Kyoto
TEL: 075-548-1110

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。

オスマン男爵のパ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す。
女性たちにもまた、意識の変化が表れます。
新しい人々との出逢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・スシャールは、
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、
ここにパリ初のサロン・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。

APPETIZER

前菜

Shrimp avocado toast 1,980 yen
小海老のアヴォカトースト
Brioche, avocado guacamole, za'atar, shrimp, lettuce
ブリオッシュ、アボカドのワカモレ、ザータル、小海老、レタス

EGGS

卵料理

Omelette Ladurée 2,255 yen
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
Omelette with mushrooms, Gouda cheese, ham, tomato and aromatic herbs, with mix salad or French fries
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* 1,980 yen
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

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 mayonnaise, 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、アヴォカド、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
White loaf bread, emmental cheese, mornay sauce, pastrami, mixed salad
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

✓ ... *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

MAIN DISHES

メインディッシュ

Chicken Vol-au-vent mushroom cream sauce 鶏肉のヴォール・オ・ヴァン 茸のクリームソース 3,300 yen
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

PASTAS

パスタ

✓ *Penne Arrabiata* ペンネ・アラビアータ 2,200yen
Penne, mozzarella, tomatoes
ペンネ、モッツアレラbuffera、トマト

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

MENU D'OPÉRA

シアターメニュー

10:30-18:30

1時間ほどでお楽しみいただけるコース料理です。観劇などの前後にご利用ください。

3,960 yen

[Appetizer / 前菜]

Shrimp avocado toast 小海老のアヴォカトースト

[Un Plat / メインディッシュ]

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

[Drink / お飲みもの]

Coffee or Marie-Antoinette Tea コーヒーまたはテ・マリー・アントワネット

✓ ... *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

AFTERNOON TEA LADURÉE

ラデュレのアフタヌーンティー

For 2 persons 9,108 yen

お二人様 9,108 yen

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、ヴァニニュー、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、エリゼ・ショコラ、サントノレ・ハロウィン

以上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)

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

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

(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 1,232yen / 追加料金 1,232yen

Champagnes (by the glass)

シャンパーニュ (グラス)

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

マカロンは、メゾン・ラデュレの象徴的な存在です。

2個 858 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 / ヴァニニュー / 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

Honey / Waguri(Chestnut) / Sweet Potato / Black Sesame / Pumpkin

はちみつ / 和栗 / スイート・ポテト / 黒ゴマ / パンプキン

Printed Macaron プリントマカロン (+143yen)

“フィフィのあしあと”

かわいらしいワンちゃんの足跡をプリントした限定マカロン

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

2,134 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)

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 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

Monblanc Ma Douce モンブラン・マドゥース 1,100yen

Sweet Potato, Vanilla Chantilly, Black Sesame, Sweet Potato, Meringue
紫のクリームがエレガント。サツマイモのモンブラン

Short Cake Muscat ショートケーキ・ミュスカ 1,397 yen

Sponge cake, Muscat, Muscat whipped cream, almond paste
爽やかなマスカットのショートケーキ

Saint Honoré Halloween サントノレ・ハロウィン 1,452 yen

Puff pastry, choux pastry, Pumpkin cream, Tonka whipped cream
トンカ豆が香るパンプキンクリームのサントノレ

Religieuse Mont-Blanc ルリジューズ・モンブラン 1,331 yen

Strawberry and pistachio religieuse
ラム酒香るマロンクリームのシュー

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

Hachimitsu はちみつ 1,452 yen

Honey biscuits, blond chocolate "Dulcey" flavoured cream, whipped cream with sour cream, caramelized hazelnuts, honey tuile
蜜蝋をイメージした、はちみつ風味のケーキ

DIVIN ディヴァン 1,485 yen

Nuts sablet, Chantilly whipped cream nougat, Biscuit dacquoise, Chocolate, Raspberry, Confit raspberry
ナッツ入りのサブレ、シャンティヌガー、ビスキュイ ダクワーズ、チョコレート、フランボワーズ、コンフィフランボワーズ

Éclair Vanille エクレール・ヴァニユ 957yen

FRENCH TOASTS

フレンチトースト

French Toast ラデュレのフレンチトースト 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

Rose Raspberry French Toast フレンチトースト ローズ・フランボワーズ 1,980 yen

Ladurée's warm french toast served with Rose chantilly whipped cream and Raspberry sauce
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

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, lychees
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 Marron Poire フレンチトースト マロン・ポワール 2,420 yen

Pear compote, vanilla ice cream, marron cream, caramelized noisette, caramel sauce
洋梨のコンポート、バニラアイス、マロンクリーム、ノワゼットキャラメリゼ、ソースキャラメル

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 slices
コーヒーアイス、コーヒー、クレームシャンティ、薄切りアーモンドのキャラメリゼ

Chocolate Liégeois ショコラ・リエジョワ 1,595 yen

Chocolate ice cream, Chocolate sauce, Chantilly whipped cream, caramelized hazelnuts
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、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 / Rose / Coffee / Guanaja dark chocolate / Chestnut
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

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 / 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

Parfait パルフェ

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

Le Parfait Marron Poire ル・パルフェ・マロン・ポワール 2,420yen

Pear compote, pear jelly, pear sauce, marron cream, marron ice cream, vanilla ice cream
洋梨のコンポートとジュレとソース、マロンクリームとアイス、バニラアイス

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

SIGNATURE DRINKS

シグネチャードリンク

Rose Latte ローズ・ラテ 1,320yen

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

Hazelnut Tea Latte ヘーゼルナッツティー・ラテ 1,320yen

ラデュレの”ラング・ド・シャ・ノワール・エ・レ”を温かいラテで表現。
ヘーゼルナッツとアールグレイの優しい香りをアクセントに

Cocktail Ispahan カクテル・イスパハン 1,320yen

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

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

中国の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クンタイプ。

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。

The Senchayamato テ センチャヤマト 1,463 yen

Japanese green tea with sharp and botanical notes

シャープでポタニカルな香りの爽快な日本茶

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

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。

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 コヌ 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。

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

Thé à la Fleur d'Oranger テア ラ フルー ル オランジェ 1,364 yen
Delicate blend of China tea with orange blossom aroma and orange blossoms
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。

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。

Pastry-like Aromas パティスリーアロマ

Thé à la Vanille テア ラ ヴァニーク 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

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

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 and Chocolate 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 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

Iced chocolate ショコラ グラッセ (アイスチョコレート) 1,650 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

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

Mineral water ミネラルウォーター

<i>Perrier</i> (33cl) ペリエ	737 yen
<i>Sanpellegrino</i> (50cl) サンペレグリノ	825 yen
<i>Oku-Aizu Kaneyama Mineral Water</i> (50cl) 奥会津金山 天然水	1,100 yen
<i>Oku-Aizu Kaneyama Sparkling Mineral Water</i> (50cl) 奥会津金山 天然炭酸の水	1,100 yen
<i>Evian</i> (75cl) エヴィアン	1,573 yen
<i>Chateldon</i> (75cl) シャテルドン	2,200 yen

Sodas ソーダ

<i>Coca-Cola</i> (19cl) コカコーラ	627 yen
<i>Coca-Cola Zero</i> (24cl) コカコーラ ゼロ	627 yen
<i>Ginger Ale</i> (19cl) ジンジャーエール	627 yen
<i>Ginger Ale Dry</i> (19cl) ジンジャーエール ドライ	627 yen

Beer ビール

<i>Minoh Beer Pilsner</i> 箕面ビール ピルスナー	1,045 yen
<i>Minoh Beer Stout</i> 箕面ビール スタウト	1,045 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	1,639yen
<i>Champagne Ladurée Rosé</i> シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	1,760 yen

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	8,800 yen
<i>Champagne Ladurée Rosé</i> シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	9,383 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

White wine (by the glass) 白ワイン (グラス)

<i>Bourgogne Chardonnay Bouchard Père & 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>Dopff Au Moulin Gewurztraminer</i> ドップ オ ムーラン ゲベルツトラミネール	1,309 yen

White wine (bottle) 白ワイン (ボトル)

<i>Bordeaux, Sauvignon blanc, Michel Lynch</i> ボルドー ソーヴィニヨン ブラン ミッシェル リンチ	6,072 yen
<i>Bourgogne Chardonnay Bouchard Père & 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>Bourgogne Chablis, William Fèvre</i> ブルゴーニュ シャブリ ウィリアム フェーブ	6,072 yen
<i>Dopff Au Moulin Gewurztraminer</i> ドップ オ ムーラン ゲベルツトラミネール	7,128 yen
<i>Sancerre, Domaine du Nozay</i> サンセール ドメーヌ デュ ノゼ	7,128 yen

Red wine (by the glass) 赤ワイン (グラス)

<i>Petite Sirène</i> プティット シレーヌ	1,309 yen
------------------------------------	-----------

Red wine (bottle) 赤ワイン (ボトル)

<i>Petite Sirène</i> プティット シレーヌ	5,027 yen
<i>Côtes-du-Rhône, Belleruche</i> コート・デュ・ローヌ ルージュ ベルルーシュ	6,050 yen
<i>Bordeaux, Saga Barons de Rothschild</i> ボルドー サガ バロン ド ロートシルト	6,072 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