

## 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。

## APPETIZERS

前菜

*Salmon with Caviar and Avocado, Lime* 2,530 yen

スモークサーモン キャビアとライム添え

*Smoked salmon, caviar, lime, avocado, bread, capers*

スモークサーモン、キャビア、ライム、アボカド、ケッパー

*Gazpacho Bloody Mary* 1,980 yen

ガスパチョ ブラッディ・マリー

トマト、胡瓜、オニオン、パプリカ、フヌイユ、セロリ

## 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 with mix salad or French fries* 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

## 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

*V* ... 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

*V* ... 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

2,145 yen

クラブ・ラデュレ

*Toast, Chicken, Lettuce hearts, 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

2,475 yen

クラブ・サーモン

*Whole wheat toast, Smoked salmon, Lettuce hearts, 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

## PASTAS · RISOTTO

パスタ・リゾット

### Penne Arrabiata

2,200 yen

ペンネ・アラビアータ

*Penne, mozzarella, tomatoes*  
ペンネ、モッツァレラブッファラ、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

## MAIN DISHES

メイン

### 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、モリール、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

### Tilfish poir lemon and herb sauce

3,190 yen

尼鯛のポワレ レモンとエルブのヴィネグレットソース

*Tilfish, lemon, celery, onion, tomato, cornition, Italian parsley, chervil, siblet, dill*  
アマダイ、レモン、セロリ、オニオン、トマト、コルニッション、イタリアンパセリ、セルフィーユ、シブレット、ディル

### Roasted lamb with orange lentils

3,300 yen

仔羊のロースト オレンジランティーユ添え

*Lambs, orange lentils, onions, bacon, green pepper sauce, thyme*  
仔羊、オレンジランティーユ、オニオン、ベーコン、グリーンペッパーソース、タイム

### 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*  
牛フィレ肉、ニンニク、タイム、ソース・ポワブル

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

## LADURÉE MENU

KYOTO GION EXCLUSIVE 京都祇園店限定

### Hanamikoji 5,500 yen 花見小路

[Appetizer / 前菜]

*Salmon with Caviar and Avocado, Lime*  
スモークサーモン キャビアとライム添え

[Soup / スープ]

*Gazpacho Bloody Mary*  
ガスパチョ ブラッディ・マリー

[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。

*Tilefish poir lemon and herb sauce*  
尼鯛のポワレ レモンとエルブのヴィネグレットソース

*Roasted lamb with orange lentils*  
仔羊のロースト オレンジランティーク添え

*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

\*Added fee 550 yen / 追加料金 550 yen

[ *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

KYOTO GION EXCLUSIVE 京都祇園店限定

### Gion 7,700 yen 祇園

[Appetizer / 前菜]

*Foie gras and griot cherry confit*  
フォアグラとグリオットチェリーのコンフィ

[Soup / スープ]

*Gazpacho Bloody Mary*  
ガスパチョ ブラッディ・マリー

[Un Plat / 魚料理]

*Tilefish poir lemon and herb sauce*  
尼鯛のポワレ レモンとエルブのヴィネグレットソース

[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。

*Roasted lamb with orange lentils*  
仔羊のロースト オレンジランティーク添え

*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

\*Added fee 550 yen / 追加料金 550 yen

[ *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]

*Matcha French toast or Hojicha Vanilla French toast*  
フレンチトースト抹茶 または フレンチトーストほうじ茶ヴァニーク

[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

# AFTERNOON TEA LADURÉE

ラデュレのアフタヌーンティー

KYOTO GION EXCLUSIVE 京都祇園店限定

## Kyoto Gion

京都 祇園

For 2 persons 9,900 yen

お二人様 9,900 yen

2名様よりご注文いただけます。

3名様にてご利用の場合、1名様分 4,950 yen の追加にて承ります。

### Small hors d'oeuvres Gion

祇園のプティ・オードブル

### 4 macaons of your choice

お好みのマカロン 4 個

### 2 pastries of your choice

お好みのパティスリー 2 個

イスパハン、フレーズ・ラデュレ、本日のパティセリー よりお選びください

### + 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)

\*+275 yen にてフレッシュジュースに変更可能

### Beverage (Coffee, Tea of your choice)

お好みのお飲み物

(コーヒーまたは紅茶)

\*Added fee 1,232 yen / 追加料金 1,232 yen

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

\*Added fee 1,650 yen / 追加料金 1,650 yen

[ + Parfait (small) (Matcha or Hojicha vanilla)  
+ ミニパルフェ (抹茶またはほうじ茶バニラ) ]

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

KYOTO GION EXCLUSIVE 京都祇園店限定

## Kyoto Gion

Matcha with wagashi

京都 祇園 抹茶と和菓子のセット

For 2 persons 13,200 yen

お二人様 13,200 yen

2名様よりご注文いただけます。

3名様にてご利用の場合、1名様分 6,600 yen の追加にて承ります。

### Small hors d'oeuvres Gion

祇園のプティ・オードブル

### 4 macaons of your choice

お好みのマカロン 4 個

### 2 wagashi and Matcha

和菓子 2 個と抹茶 2 杯

### 2 pastries of your choice

お好みのパティスリー 2 個

イスパハン、フレーズ・ラデュレ、本日のパティセリー よりお選びください

### 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)

\*+275 yen にてフレッシュジュースに変更可能

### Beverage

(Coffee, Tea of your choice)

お好みのお飲み物

(コーヒーまたは紅茶)

\*Added fee 1,232 yen / 追加料金 1,232 yen

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

\*Added fee 1,650 yen / 追加料金 1,650 yen

[ + Parfait (small) (Matcha or Hojicha vanilla)  
+ ミニパルフェ (抹茶またはほうじ茶バニラ) ]

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

## MATCHA WITH WAGASHI AND MACARON

和菓子とマカロン・抹茶のセット

**KYOTO EXCLUSIVE** 京都限定

祇園辻利の監修による抹茶ラデュレは、  
一番摘みの茶葉を丁寧に石臼挽きした、鮮やかな緑色と薫香を放つ抹茶。  
その広がる香りとまったりとした旨味、甘味を  
ラデュレオリジナルの和菓子とともに楽しみください。

2,420 yen

1 macaron of your choice  
お好みのマカロン 1個

1 wagashi of your choice  
お好みの和菓子 1個

Matcha Ladurée  
抹茶ラデュレ

**WAGASHI**  
ラデュレオリジナル和菓子

Temari 手毬

Pistachio flavored white bean paste

ラデュレ・カラーの手毬、ピスタチオ風味の白あん

Kosumosu こすもす

Ladurée tea "Thé Mathilde" flavored white bean paste

こすもすの花を模した、ラデュレの紅茶「マチルド」の茶葉を練りこんだ白あん

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

**KYOTO EXCLUSIVE** 京都限定

Matcha  
抹茶

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 / ヴァニージュ / 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

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

和栗 / スイート・ポテト / 黒ゴマ / パンプキン

## 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

### Ladurée Collection ラデュレのコレクション

**Ispahan** イスパハン 1,210 yen

Rose flavoured 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

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

Sponge cake, whipped cream, white peach, white chocolate  
香り豊かな白桃のショートケーキ

**Religieuse Maijō Orange Mangu** ルリジューズ・舞妓 オランジュ・マンゲ 1,639 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

**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

\* 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

## FRENCH TOASTS

フレンチトースト

KYOTO GION EXCLUSIVE 京都祇園店限定

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

Matcha praline 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

**Hojicha Vanilla French toast** フレンチトースト ほうじ茶・ヴァニлью 2,420 yen

Houjicha cream, vanilla ice cream, Yuba tea leaves, black beans, kinako, brown sugar syrup  
ほうじ茶クリーム、バニラアイス、湯葉のチュイール、黒豆、きな粉、黒糖シロップ

**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

## SIGNATUR DRINKS

シグネチャードリンク

**ELYSEE GIONTSUJIRI Latte (Hot / Cold)** 1,320 yen

エリゼ・祇園辻利・ラテ (ホット/コールド)

パティスリーのエリゼ・抹茶を表現。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

**ELYSEE HOJICHA Latte (Hot / Cold)** 1,320 yen

エリゼ・ほうじ茶・ラテ (ホット/コールド)

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

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 クレーンシャンティ追加 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 / ピスタチオ / 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

### Parfait パルフェ

**KYOTO GION EXCLUSIVE** 京都祇園店限定

**Le Parfait Matcha Yuzu** 2,420 yen

ル・パルフェ・抹茶・柚子

Matcha cream, matcha praline ice cream, vanilla ice cream, matcha sauce, matcha cigarette, matcha biscuits, brown sugar syrup, yuzu jelly, red beans, shiratama, white chocolate, candied chestnuts, currant  
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、抹茶シガレット、抹茶ビスキュイ、黒糖シロップ、ユズのジュレ、小豆、白玉、ホワイトチョコレート、甘露煮、スグリ

**Le Parfait Hojicha Vanilla** 2,420 yen

ル・パルフェ・ほうじ茶・ヴァニージュ

Hojicha cream, hojicha jelly, vanilla ice cream, brown sugar sauce, Wasanbon biscuits, apricot confiture, shiratama, hojicha crumble, hazelnut caramelize, kinako(roasted soybean flour)  
ほうじ茶クリーム、ほうじ茶のジュレ、バニラアイス、黒糖ソース、和三盆ビスキュイ、アプリコットコンフィチュール、白玉、ほうじ茶のクランブル、ノワゼットのキャラメリゼ、きな粉

**Le Parfait Marron Poire** 2,420 yen

ル・パルフェ・マロン・ポワール

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

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

**Thé 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。

**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。

### 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 break fast and evokes the famous English break fast 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。

**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. 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。

### 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。

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



## Citrus Aromas 柑橘の香り

**Thé Joséphine** テ ジョゼフィーヌ 1,364 yen

*Delicate blend of mandarin, grapefruit, orange, lemon and jasmine flower*  
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 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しるばる、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 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 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

**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 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。

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

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 BEVERAGES

冷たいお飲み物

### Coffee and Tea コーヒー&ティー

<i>Iced coffee</i> カフェ ラデュレ グラッセ (アイスコーヒー)	1,155 yen
<i>Iced café au lait</i> カフェ クレーム グラッセ (アイスカフェオレ)	1,276 yen
<i>Iced tea</i> 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

<i>Orange</i> オレンジ	1,155 yen
<i>Grapefruit</i> グレープフルーツ	1,155 yen

### Fruit juices フルーツジュース

<i>Orange</i> オレンジ	836 yen
<i>Grapefruit</i> グレープフルーツ	836 yen
<i>Apple</i> アップル	836 yen
<i>Cranberry</i> クランベリー	836 yen

### Mineral water ミネラルウォーター

<i>Sanpellegrino (50cl)</i> サンペレグリノ	825 yen
<i>Oku-Aizu Kaneyama Mineral Water (50cl)</i> 奥会津金山 天然水	1,100 yen
<i>Oku-Aizu Kaneyama Sparkling Mineral Water (50cl)</i> 奥会津金山 天然炭酸の水	1,100 yen
<i>Evian (75cl)</i> エヴィアン	1,573 yen

### Sodas ソーダ

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

### Beer ビール

<i>Minoh Beer Pilsner</i> 箕面ビール PILSNER	1,045 yen
<i>Minoh Beer Stout</i> 箕面ビール STOUT	1,045 yen

### Aperitifs アペリティフ

<i>Kir</i> キール	1,463 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	1,639 yen
<i>Champagne Ladurée Rosé</i> 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)

<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
--	-----------

### 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
---------------------------------	-----------

### 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

### 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
--	-----------

### 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
---------------------------------	-----------

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