

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

Salon de thé Ladurée HIBIYA

1F Hibiya- Chanter, 1-2-2 Yurakucho,

Chiyoda-ku, Tokyo-to

TEL: 03-4335-4202

<https://www.laduree.jp>

 @ladureejapon

 LadureeJAPON

 @laduree



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

ブランジェ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

Pink Avocado Toast ピンク・アヴォカトースト 1,540 yen

Brioche, za'atar, beets hummus, avocado, pollen, radish
ブリオッシュ、ザータル、ビーツ入りフムス、アボカド、ポーレン、ラディッシュ

Butternut Squash Soup with Trumpet Mushrooms 1,650 yen

バターナッツのヴェルレーテ トランペット茸と共に
Butternut squash soup, butternut squash, trumpet mushroom, puff pastry, cream cheese (served with baguette)
バターナッツのスープ、バターナッツ、トランペット茸、パイ生地、クリームチーズ (バゲット添え)

Lime Marinated Smoked Salmon サーモンのマリネ ライム風味 瞬間スモーク 2,200 yen

Salmon, lime, caviar, bread, pink pepper, crazy pea, cream cheese (served with baguette)
サーモン、ライム、キャビア、パン、ピンクペッパー、クレイジーピー、クリームチーズ (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

Ladurée Signature Salade Caesar ラデュレ・シグネチャー・シーザーサラダ 1,980 yen

Romaine lettuce, hard-boiled eggs, croutons, chicken, Parmesan cheese, caesar dressing
レタス、ゆで卵、クルトン、パルメザンチーズ、チキン、シーザードレッシング

Ladurée Salad サラダ・ラデュレ 2,750 yen

Mozzarella cheese, avocado, asparagus, dried cranberry, sunflower seeds, linseed, citrus dressing (served with baguette)
モッツァレラチーズ、アボカド、アスパラ、ドライクランベリー、ヒマワリの種、アマニシード、柑橘ドレッシング (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

Eggs, cream, mushrooms, gouda cheese, ham, tomatoes, herbs *served with your choice from side dishes menu

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

※サイドディッシュ1品付き (サイドディッシュメニューよりお選びください)

Plain Omelette プレーンオムレツ 1,980 yen

Eggs, cream *served with a choice from side dishes menu

卵、クリーム ※サイドディッシュ1品付き (サイドディッシュメニューよりお選びください)

Eggs Benedict Salmon エッグ・ベネディクト サーモン 2,640 yen

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

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 バゲット 330 yen

✓ French Fries フレンチフライ 825 yen

✓ Melange Salad メランジェサラダ 880 yen

Baby leaves, lemon dressing

ベビーリーフ、レモンドレッシング

✓ Steamed Vegetables 温野菜 990 yen

Broccoli, cauliflower, beet

ブロッコリー、カリフラワー、ビーツ

✓ ... 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

*Served with your choice from side dishes menu

※サイドディッシュ1品付き (サイドディッシュメニューよりお選びください)

Club Ladurée クラブ・ラデュレ 2,145 yen

Toast, chicken, lettuce heart, hard-boiled egg, tomato, bacon and mayonnaise

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

Club Salmon クラブ・サーモン 2,475 yen

Whole wheat toast, smoked salmon, lettuce heart, tomato, avocado and honey mustard cream cheese

全粒粉パン、スモークサーモン、レタス、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

Croque-Monsieur Emmental Cheese Pastrami 2,475 yen

Croquette, mushroom, emmentaler, pastrami

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

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

PASTAS

パスタ

Pasta with Morel and Cep Mushrooms モリーユ茸とセップ茸のパスタ 2,860 yen

Calamarata, morel mushrooms, cep mushrooms, fresh cream, selfieille

カラマラータ、モリーユ茸、セップ茸、生クリーム、セルフィーユ

✓ Penne Arrabiata ペンネ・アラビアータ 2,200 yen

Penne, mozzarella cheese, tomato

ペンネ、モッツアレラチーズ、トマト

✓ ... 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。

MAIN DISHES

メインディッシュ

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

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)

Alfonsino Confit with Funeuil Puree and Blood Orange Sauce 3,520 yen

金目鯛のコンフィ フヌイユのピュレとブラッドオレンジソース

Alfonsino, fennel, potato, white wine sauce, garlic, thyme, olive oil, blood orange, mustard seeds (served with baguette)

金目鯛、フヌイユ、じゃが芋、白ワインソース、ニンニク、タイム、オリーブオイル、ブラッドオレンジ、

マスタードシード (バゲット添え)

Roasted Venison Loin with Red Wine Sauce 3,520 yen

鹿ロース肉のロースト 赤ワインソース

Venison, potatoes, mushrooms, morel mushrooms, chestnuts, thyme (served with baguette)

鹿肉、じゃが芋、マッシュルーム、モリーユ茸、栗、タイム (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

Parfait Halloween パルフェ・ハロウィン 2,420 yen

Pumpkin puree, apple, caramel cream, pumpkin cream, Chantilly nature, caramel ice cream, vanilla ice cream

パンプキンピューレ、リンゴ、キャラメルクリーム、パンプキンクリーム、シャンティナチュール、

キャラメルアイスクリーム、バニラアイスクリーム、チョコレートマカロン

Parfait Ispahan 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

Parfait Matcha 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、抹茶ブラリネアイス、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、小豆、

白玉、ホワイトチョコレート、甘露煮

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

French Toast Ispahan 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 Apple フレンチトースト・ポンム 2,420 yen

Apple, vanilla ice cream, caramel sauce

りんご、バニラアイス、キャラメルソース

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
ヴァニーユ



Marie-Antoinette Tea
テ・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



Passion Fruit
パッションフルーツ



Rose
ローズ



Pistache
ピスタッシュ



Chocolat
ショコラ



Vanille
ヴァニーユ



Caramel
キャラメル



Marie-Antoinette Tea
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

シャンパーニュラデュレ 1杯とお好きなマカロン 2個

Glass Champagne with 1 Macaron and 1 Eugénie 2,519 yen

シャンパーニュラデュレ 1杯、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

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

Saint-Honoré Halloween サントノレ・ハロウィン

1,155 yen

Puff pastry, choux pastry, pumpkin flavored pastry cream
パイ生地、シュー生地、パンプキン風味のクレーム・パティシエール

Mont-Blanc Ma Douce モンブラン・マ ドゥース

1,089 yen

Meringue, sweet potato cream, cream Chantilly, sesame
メレンゲ、サツマイモのクリーム、クレームシャンティ、黒ゴマ

Plaisir Sucré プレジール・シュクレ

968 yen

Hazelnut dacquoise, crispy praline, milk chocolate ganache and crème chantilly
ヘーゼルナッツのダックワーズ、プラリネクリスピー、ミルクチョコレートガナッシュとクレームシャンティ

Saint-Honoré Marron サントノレ・マロン

1,089 yen

Puff pastry, choux pastry, chestnut cream, chestnut flavored cream Chantilly, chestnut confit
パイ生地、シュー生地、マロンクリーム、マロン風味のクレームシャンティ、マロンのコンフィ

Religieuse Rose Framboise ルリジューズ・ローズ・フランボワーズ

1,034 yen

Choux pastry, rose flavored custard cream, raspberry
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

Marie-Antoinette Rose マリー・アントワネット ローズ

1,936 yen

Rose flavored butter cream, candied lychee, raspberry, rose flavored macaron biscuit
ローズ香るバタークリーム、ライチのシロップ漬け、フランボワーズ、ローズのマカロンビスキュイ

* 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。

MARIE-ANTOINETTE AFTERNOON TEA

マリー・アントワネット アフタヌーンティー



For 2 persons 16,500 yen

(For 2 persons 15,400 yen on weekdays)

お二人様 16,500 yen

(平日は、お二人様 15,400 yen)

5 kinds of pieces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 5種

フォアグラのタルトレット マリーアントワネットのジュレ、トリュフ風味のじゃが芋とグゼール、帆立貝のタルタルとボン酢風味、サーモンのアヴォカトースト、ハムとチーズのサンドイッチ

4 macarons マカロン 4個

ローズ 2個、テ・マリーアントワネット 2個

2 pastries パティスリー 2個

マリー・アントワネット・ローズ 1個、ルリジュース・ローズ・フランボワーズ 1個

Welcome drink (Ladurée's original juice)

ウェルカムドリンク (ラデュレ オリジナルジュース)

*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。

MADemoiselle LADURÉE AFTERNOON TEA

マドモアゼル・ラデュレ アフタヌーンティー



For 2 persons 11,000 yen

(For 2 persons 9,900 yen on weekdays)

お二人様 11,000 yen

(平日は、お二人様 9,900 yen)

4 kinds of pièces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 4種

タルトレット タラマ、ピンク エクレア サーモン、
苺とフォアグラのハートブリオッシュ ラズベリーパウダー、マカロン ビーツ

4 macarons マカロン 4個

本日のマカロン 2個、ヴァニユー 2個

4 pastries パティスリー 4個

プティ・イスパハン 2個、プティ・プレジールシュクレ 2個

Welcome drink (Ladurée's original juice)

ウェルカムドリンク (ラデュレ オリジナルジュース)

*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

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, matcha

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、抹茶

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。

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

Grape Yogurt グレープ ヤオルト 1,320 yen

Yogurt ice cream, Kyoho grape syrup, blueberries, cream Chantilly, aloe

ヨーグルトアイスクリーム、巨峰のシロップ、ブルーベリー、クレームシャンティ、アロエ

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

LADUREE'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

LADUREE'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

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

Elysee Hojicha Latte (Cold) エリゼ・ほうじ茶・ラテ (コールド) 1,430 yen

Latte using selected high-quality hojicha from Gion Tsujiri, enjoying the rich flavor of hojicha with crunchy texture of hazelnuts.

パティスリーのエリゼ・ほうじ茶を表現。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。

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

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 Gourmands スウィートアロマ

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 latte カフェラテ 1,177 yen

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

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 *Cranberry* クランベリー 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 & 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 & 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。