





Afternoon Tea “mika ninagawa”

アフタヌーンティー “mika ninagawa”

For 2 people, weekend and holidays 土日祝・お二人様 19,800 yen

(For 2 people, weekdays 平日・お二人様 18,700 yen)

For 1 person, only available on weekdays 平日限定・おひとり様 9,900 yen

4 types of Savories

セイボリー 4 種

White peach and dianthus chutney with prosciutto and mozzarella

Rose-scented jelly with scallop and white peach farci

Orange and chicken salad with a hint of orange blossom

Comté cheese and caviar, marigold « Jardin fleuri »

桃とナデシコのチャツネ 生ハムとモッツアレラ添え

帆立と白桃のファルシー ローズのジュレ

オレンジとチキンのサラダ オレンジフラワーの香り

コンテチーズとキャビア マリーゴールドのジャルダンフルーリ

2 types of Macarons マカロン 2 種

Macaron White peach, Rose printed macaron

マカロン 白桃、ローズのプリントマカロン

1 type of Pastry パティスリー 1 種

Saint-Honoré White Peach

サントノレ・白桃

2 types of Mignardises ミニアルデイズ 2 種

Rose and raspberry guimauve, White peach and mango mousse

ローズとフランボワーズのギモーヴ、白桃とマンゴーのムース

Welcome Drink ウェルカムドリンク

Ladurée's original iced tea

ラデュレオリジナルアイスティー

Drink お飲み物

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

***1 Mini parfait “mika ninagawa”**

ミニパルフェ “mika ninagawa” 1 個付き

+1,980 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。





Ladurée Macarons

ラデュレのマカロン



Chocolate
ショコラ



Raspberry
フランボワーズ



Marie-Antoinette Tea
テ・マリー・アントワネット



Lemon
シトロン



Salted caramel
塩キャラメル



Pistachio
ピスタッシュ



Rose
ローズ



Vanilla
ヴァニユ



Muscat
マスカット



Iced Tea Marshmallow
ギモーヴ・アイスティー



Lemon Caramel
シトロン・キャラメル



White Peach
白桃

Ladurée Eugénie

ラデュレのウジェニー

Eugénie is a crunchy chocolate coating, a melting heart biscuit

サクサクとしたサブレをチョコレートでコーティングし、とろけるようなフィリングと絶妙な食感が特徴。



Rose
ローズ



Vanilla
ヴァニユ



Pistachio
ピスタッシュ



Caramel
キャラメル



Chocolate
ショコラ

2 Macarons マカロン2個

1,056 yen

2 Eugénie ウジェニー2個

1,210 yen

***A glass of Ladurée's Champagne, 2 macarons**

シャンパーニュラデュレ 1 杯とお好きなマカロン 2 個

2,750 yen

***A glass of Ladurée's Champagne, 1 macaron and 1 Eugénie**

シャンパーニュラデュレ 1 杯とお好きなマカロンとウジェニー1個ずつ

2,860 yen



Sandwiches

サンドイッチ

Salmon & Honey mustard Sandwich Set

2,530 yen

サーモン & ハニーマスタードのサンドイッチセット

**served with 2 macarons of your choice, salad and a drink (tea or coffee)*

Whole wheat bread, smoked salmon, honey mustard, lettuce, cucumber, purple cabbage compote

※お好きなマカロン 2 個、サラダ、ドリンク付き（紅茶又はコーヒー）

全粒粉パン、スモークサーモン、ハニーマスタード、レタス、胡瓜、紫キャベツコンポート

Ham & Cheese Croissant Sandwich

1,815 yen

ハム & チーズのクロワッサンサンドイッチ

Croissant, mornay sauce, emmental cheese, turkey pastrami, hazelnuts, mushroom

クロワッサン、モルネーソース、エメンタルチーズ、ターキーパストラミ、ヘーゼルナッツ、マッシュルーム

Salmon & Spinach Croissant Sandwich

1,815 yen

サーモン & ほうれん草のクロワッサンサンドイッチ

Croissant, mornay sauce, emmental cheese, smoked salmon, spinach, sunflower seeds, pumpkin seeds, flaxseeds

クロワッサン、モルネーソース、エメンタルチーズ、スモークサーモン、ほうれん草、ヒマワリの種、カボチャの種、アマニシード

French Toasts

フレンチトースト

French toast Signature Ladurée

1,980 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

French toast White Peach フレンチトースト・白桃

2,640 yen

Ladurée signature brioche served with white peach, vanilla ice cream, almonds, raspberry sauce

白桃の果実、バニラアイス、アーモンド、フランボワーズのソース



Parfaits

パルフェ

Parfait “mika ninagawa” パルフェ “mika ninagawa” **3,300 yen**

Raspberry gelée, peach flavoured cream, strawberry jam, summer strawberries, edible flower, rosé champagne gelée, peach compote, peach sorbet, strawberry sorbet, feuilletine, L chocolate
フランボワーズのジュレ、桃が香るクリーム、イチゴのコンフィチュール、夏イチゴとエディブルフラワー、ロゼシャンパンのジュレ、白桃のコンポート、白桃のソルベと苺のソルベ、フィユティーヌ、Lチョコレート

Parfait White Peach パルフェ・白桃 **2,750 yen**

Peaches and peach sauce, white peach sorbet, raspberry jelly and sorbet, rosé champagne jelly, peach cream, Chantilly cream, crunchy pearls, Rose macaron shell, L chocolate, strawberry chocolate
桃の果実と桃のソース、白桃のソルベ、フランボワーズのジュレとソルベ、ロゼシャンパンジュレ、桃のクリーム、クレームシャンティ、パールクラッカン、シブースト、ローズのマカロンシェル、Lチョコレート、苺のチョコレート

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 mousseline cream, strawberry confit, coconut flavoured dacquoise biscuit
イチゴのクレーム・ムースリヌ、イチゴのコンフィ、ココナッツ風味のダックワーズビスキュイ生地

Flan フラン **1,034 yen**

Caramel and vanilla flavoured puff pastry, Madagascar vanilla cream
キャラメルとバニラ風味のパイ生地、マダガスカル産バニラが香るクリーム

Saint-Honoré White Peach サントノレ・白桃 **1,639 yen**

Puff pastry, chou pastry, white peach coulis, vanilla whipped ganache, almond paste, white peach flavoured Chantilly cream, chocolate shavings
パイ生地、シュー生地、白桃のクーリ、バニラのガナッシュ・モンテ、アーモンドペースト、白桃風味のクレームシャンティ、削ったチョコレート

Fleur Citron フルール・シトロン **1,111 yen**

Sweet tart crust, almond biscuit, lemon confit, light lemon flavoured cream, Italian meringue, lime zest
パート・シュクレ、アーモンドのビスキュイ、レモン風味のクリーム、イタリアンメレンゲ、ライムゼスト



Ice cream and 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 **1,760 yen**

2 scoops of your favorite ice cream or sorbet

3 scoops お好きなアイスまたはソルベを3つ **2,585 yen**

3 scoops of your favorite ice cream or sorbet

Additional Chantilly cream クレームシャンティ追加 **220 yen**

Add Chantilly cream

Ice cream flavors: Vanilla, Pistachio, Salted caramel , Coffee, Guanaja dark chocolate, Chestnut, 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、ローズ、抹茶

ソルベ：フランボワーズ、イチゴ

Ice cream coupes

クープ

Coupe Ladurée クープ・ラデュレ **2,420 yen**

Chestnut ice cream, candied chestnut, meringue, Chantilly whipped cream
マロンアイス、マロングラッセ、メレンゲ、クレームシャンティ

Coupe Ispahan クープ・イスパハン **2,750 yen**

Rose ice cream, raspberry sorbet and sauce, raspberries, lychee, Chantilly cream, meringue
ローズアイス、フランボワーズソルベとソース、フランボワーズ、ライチ、クレームシャンティ、メレンゲ



Dessert Drinks

冷たいデザートドリンク

Shake Café シェイク・カフェ **1,650 yen**

Coffee ice cream, coffee sauce, Chantilly whipped cream, caramelized almond slices, meringue
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、メレンゲ

Shake Fraise シェイク・フレーズ **1,430 yen**

Strawberry sorbet, vanilla ice cream, Chantilly whipped cream, raspberry powder, caramelized almonds slices, meringue
フレーズソルベ、バニラアイス、クレームシャンティ、フランボワーズパウダー、薄切りアーモンドのキャラメリゼ、メレンゲ

Shake Chocolat シェイク・ショコラ **1,540 yen**

Chocolate ice cream, chocolate sauce, Chantilly whipped cream, caramelized hazelnuts, meringue
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、メレンゲ

Milkshake ミルクシェイク **1,650 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

Ladurée Signature Ispahan Latte (iced) **1,540 yen**

ラデュレ・シグネチャー イスパハン・ラテ(アイス)

Ladurée's signature patisserie "Ispahan" in the form of a hot latte
ラデュレを代表するパティスリー“イスパハン”をコールドラテとして表現

Rose Latte (hot) ローズ・ラテ(ホット) **1,650 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 (iced) プレジール・シュクレ・ラテ(アイス) **1,540 yen**

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シェルを添えて



Teas

ラデュレのティー

Ladurée Signature teas ラデュレシグネチャー

Thé Mélange Spécial Ladurée **1,430 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* **1,430 yen**

A graceful blend of Chinese black tea with rose and jasmine, enhanced with notes of citrus, honey and dried fruits — a scent as enchanting as Marie Antoinette herself.
中国の紅茶にバラ、ジャスミンの花をブレンド。
柑橘類、はちみつの香りとドライフルーツを加えた、マリーアントワネットのような華やかな香り。

Classic teas クラシック

Thé Breakfast テ ブレックファスト* **1,375 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

Thé Earl Grey テ アールグレイ* **1,375 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

*はセットドリンク対応のメニューです。



Citrus flavor 柑橘の香り

Thé Roi Soleil テ ロワ ソレイユ* 1,430 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

Oriental flavor オリエンタルな香り

Thé Mille et une nuits テ ミル エ ユヌ ニュイ* 1,430 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 flavor 花の香り

Thé à la Rose テ ア ラ ローズ* 1,430 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

Herbal teas
ハーブティー

Camomille カモミール* 1,155 yen
Camomile

Royal Milk tea
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 1,540 yen

*はセットドリンク対応のメニューです。



Hot Drinks
温かいお飲み物

Café Ladurée カフェ ラデュレ* 1,155 yen
Ladurée coffee

Café Crème カフェ クレーム (カフェオレ) * 1,287 yen
Café au lait

Cappuccino カプチーノ 1,430 yen
Cappuccino

Café Espresso エスプレッソ 836 yen
Espresso

Double Espresso ダブル エスプレッソ 1,430 yen
Double espresso

Café Viennois カフェ ヴィエノワ (クリーム添え) 1,375 yen
Viennese Coffee (with cream)

Café Noisette カフェ ノワゼット (エスプレッソマキアート) 891 yen
Espresso macchiato

Hot Chocolates
ショコラ

Chocolat Chaud Ladurée ショコラショー 1,760 yen
Ladurée's hot chocolate made with chocolate and milk
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

Chocolat Viennois Ladurée ショコラ ヴィエノワ 1,870 yen
Ladurée's hot chocolate served with Chantilly whipped cream
クリームを添えたホットチョコレート

*はセットドリンク対応のメニューです。



Cold Drinks

冷たいドリンク

Café Frappé カフェ ラデュレ グラッセ (アイスコーヒー) <i>Iced coffee</i>	1,320 yen
Café Crème Frappé カフェ クレーム グラッセ (アイスカフェラテ) <i>Ice café au latte</i>	1,386 yen
Thé Glacé Ladurée テ グラッセ (アイスティー) <i>Iced tea</i>	1,430 yen

Fruit Juices

フルーツジュース

Orange オレンジ <i>Orange</i>	880 yen
Pamplemousse グレープフルーツ <i>Grapefruit</i>	880 yen
Pomme アップル <i>Apple</i>	880 yen

Mineral Waters

ミネラルウォーター

Perrier (330ml) ペリエ	825 yen
Perrier (750ml) ペリエ	1,760 yen
Evian (750ml) エヴィアン	1,650 yen

Sodas

ソーダ

Coca-Cola (190ml) コカコーラ	880 yen
Ginger Ale (190ml) ジンジャーエール	880 yen
Ginger Ale Dry (190ml) ジンジャーエール ドライ	880 yen



Alcohol & Non-Alcohol Drinks

アルコール・ノンアルコールドリンク

Beer ビール

Asahi Beer Super Dry (334ml) アサヒビール スーパードライ	990 yen
--	----------------

Champagne (Glass) シャンパーニュ (グラス)

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

Champagne Ladurée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	2,750 yen
---	------------------

Champagne (Bottle) シャンパーニュ (ボトル) 75cl

Champagne Ladurée シャンパーニュ ラデュレ	13,420 yen
---------------------------------------	-------------------

Champagne Ladurée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	15,400 yen
---	-------------------

Non-Alcohol ノンアルコール

Duc de Montagne Non Alcohol Sparkling Wine 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	1,210 yen
--	------------------



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。