Maison fondée en 1862

LADURÉE

Paris

Afternoon Tea “My Melody”
マイメロディ アフタヌーンティー

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 kinds of Savories
セイボリー 4 種

Anchovy sablé with tomato confit
Pink gougère with chestnut cream
Brandade & almond quiche with potato tuile
Onion & beetroot mousse with mushroom & bacon

アンチョビのサブレとトマトのコンフィ
ピンクのグジェールとマロンのクリーム
ブランダードとアーモンドキッシュ ポテトのチュイル
オニオンとビーツのムース キノコとベーコン

2 flavors of Macarons　マカロン 2 種
Macaron Strawberry, Vanilla Printed Macaron

マカロン イチゴ、ヴァニーユのプリントマカロン

1 kind of Pastry　パティスリー 1 種
Religieuse “My Melody”, Fraise Ladurée (mini size)

ルリジューズ・マイメロディ、フレーズ・ラデュレ（ミニサイズ）

2 types of Mignardises　ミニャルディーズ 2 種
Sweet potato almond pound cake, Raspberry rolled cake

スイートポテト・アーモンドパウンドケーキ、フランボワーズのロールケーキ

Welcome Drink　ウェルカムドリンク
Cranberry Juice

クランベリージュース

Drink　お飲み物
Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

＊1 Mini parfait “My Melody” **+1,980 yen**
ミニ・パルフェ マイメロディ 1 個

＊1 Mini parfait “My Melody” and 1 Cappuccino “My Melody” **+3,300 yen**
ミニ・パルフェ マイメロディ 1 個とカプチーノ マイメロディ 1 杯付

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 Afternoon Tea
ラデュレアフタヌーンティー

For 2 people, weekend and holidays 土日祝・お二人様　**15,400 yen**

（**For 2 people, weekdays** 平日・お二人様　**14,300 yen**）

For 1 person, only available on weekdays 平日限定・おひとり様　**7,700 yen**

4 kinds of Savories
セイボリー 4 種

Anchovy sablé with tomato confit
Pink gougère with chestnut cream
Brandade & almond quiche with potato tuile
Onion & beetroot mousse with mushroom & bacon

アンチョビのサブレとトマトのコンフィ
ピンクのグジェールとマロンのクリーム
ブランダードとアーモンドキッシュ ポテトのチュイル
オニオンとビーツのムース キノコとベーコン

2 flavors of Macarons　マカロン 2 種
Macaron Waguri, Macaron Vanilla

マカロン 和栗、マカロン ヴァニーユ

1 kind of Pastry　パティスリー 1 種
Mont Blanc Waguri

モンブラン・和栗

Welcome Drink　ウェルカムドリンク
Ladurée’s special blend iced tea

ラデュレスペシャルブレンド 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 Ispahan **+1,980 yen**
ミニパルフェ・イスパハン 1 個付き

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
ヴァニーユ



Green Apple
グリーン・アップル



Blood Orange
ブラッド・オレンジ



Strawberry
イチゴ



Waguri
和栗

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
ヴァニーユ



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** — **2,750 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

***A glass of Ladurée's Champagne, 1 macaron and 1 Eugénie** — **2,860 yen**
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

Sandwiches
サンドイッチ

SET

Croissant Saumon et Moutarde au Miel — **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

Croissant Prosciutto et Fromage — **1,815 yen**
クロワッサンサンド 生ハム & チーズ
Croissant, lettuce and sliced onions, mayonnaise, Gouda cheese, prosciutto
クロワッサン、レタス、スライスオニオン、マヨネーズ、ゴーダチーズ、生ハム

Pains Perdus
フレンチトースト

Pain Perdu 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

Pain Perdu Ispahan フレンチトースト・イスパハン — **2,750 yen**
Ladurée's signature brioche, rose ice cream, rose macaron, raspberries and lychee
ラデュレシグネチャーブリオッシュ、ローズアイス、マカロンローズ、フランボワーズ、ライチ

Parfaits
パルフェ

Parfait “My Melody” パルフェ・マイメロディ **2,970 yen**

Raspberry gelée, cream and confiture, Shine Muscat grape, marshmallow, raspberry sablé, grape gelée, raspberry sorbet, Kyoho grape sorbet, white chocolate ganache, « My Melody » chocolate

フランボワーズのジュレ、クリームとコンフィチュール、シャインマスカット、ギモーヴ、フランボワーズサブレ、ぶどうジュレ、フランボワーズのソルベ、巨峰ソルベ、ぶどう、ホワイトチョコレートのガナッシュ、マイメロディのチョコレート

Parfait Ispahan パルフェ・イスパハン **2,750 yen**

Raspberry sorbet and confiture, lychee jelly, rose ice cream and cream, Chiboust, Rose macaron shell, chocolate

フランボワーズのソルベとコンフィチュール、ライチのジュレ、ローズのアイスとクリーム、シブースト、ローズのマカロンシェル、チョコレート

Pâtisseries
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・ムースリーヌ、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 Pistache サントノレ・ピスタッシュ **1,080 yen**

Puff pastry, chou pastry, pistachio fondant and cream, pistachio Chantilly

パイ生地、シュー生地、ピスタチオのフォンダンとクリーム、ピスタチオ風味のクレームシャンティ

Mont Blanc Waguri モンブラン・和栗 **1,111 yen**

Meringue, Japanese chestnut Waguri cream and Chantilly cream

メレンゲ、和栗のクリームとクレームシャンティ

Glaces et 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

Coupes Glacées
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

Liégeois & Milkshake
冷たいデザートドリンク

Café Liégeois カフェ・リエジョワ **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

Fraise Liégeois フレーズ・リエジョワ **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

Chocolat Liégeois ショコラ・リエジョワ **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

Latte Signatures
シグネチャーラテ

Iced Ispahan Latte **1,540 yen**
アイス イスパハン・ラテ
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 ローズ・ラテ **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

Iced Plaisir Sucré Latte アイス プレジールシュクレ・ラテ **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

Thés
ラデュレの紅茶

Thés Créations クリエーション

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。

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

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

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

＊はセットドリンク対応のメニューです。

Thés Classiques 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

Infusion
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。

Cafés
ホットコーヒー

Cappuccino “My Melody” カプチーノ マイメロディ **1,980 yen**
パティシエールマイメロディの愛らしい姿を、カプチーノの泡に繊細に描いた特別な一杯。

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 Expresso エスプレッソ **836 yen**
Espresso

Double Expresso 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

Chocolats
ホットチョコレート

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。

Boissons Fraîches
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） **1,320 yen**
Iced coffee

Café Crème Frappé カフェ クレーム グラッセ（アイスカフェラテ） **1,386 yen**
Ice café au latte

Thé Glacé Ladurée テ グラッセ（アイスティー） **1,430 yen**
Iced tea

Jus de Fruits
フルーツジュース

Orange オレンジ **880 yen**
Orange

Pamplemousse グレープフルーツ **880 yen**
Grapefruit

Pomme アップル **880 yen**
Apple

Eaux et Boissons Gazeuses
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**

Alcools
アルコール

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 **1,210 yen**
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

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。