



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。



Tea Time “Strawberry”

アフタヌーンティー“苺づくし”

For 2 people, weekend and holidays 土日祝・お二人様 14,300 yen

(For 2 people, weekdays 平日・お二人様 13,200 yen)

4 pièces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 4 種

Strawberry and blue cheese vol-au-vent, chicken rillettes and brioche toast, salmon paupiette with strawberry and caviar, strawberry marmalade finger sandwiches

苺とブルーチーズのヴォロヴァン、チキンリエットとブリオッシュトースト、サーモンのポービエット 苺とキャビア添え、苺マルムラードのフィンガーサンド

4 macarons マカロン 4 個

2 Strawberry and 2 Vanille fraise

イチゴ 2 個、ヴァニニュー・フレーズ 2 個

2 pâtisseries パティスリー 2 個

Fraise Laduree and Harmonie

フレーズ・ラデュレ、アルモニー

Beisson de Bienvenue ウェルカムドリンク

Ladurée's original juice

ラデュレ オリジナルジュース

Boissons お飲み物

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

***Coupe de Ladurée champagne +1,650 yen**

Pair with a glass of Ladurée's champagne

シャンパーニュラデュレ 1 杯付

***Petit parfait et coupe de Laduree champagne +3,300 yen**

Mini pistache fraise parfait and a glass of Laduree's champagne

ミニ・ピスタッシュ・フレーズ・パルフェ 1 個とシャンパーニュラデュレ 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。



Tea Time “Chocolat”

アフタヌーンティー“ショコラ”

For 2 people, weekend and holidays 土日祝・お二人様 14,300 yen

(For 2 people, weekdays 平日・お二人様 13,200 yen)

5 pièces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 5 種

Scallops dome and cacao tuile, venison chocolat glassage, pumpkin and cacao nibs ravioli, chocolate flavored blue cheese moose, finger sandwiches

帆立貝のドームとカカオのチュイル、鹿肉のショコラグラッサージュ、カボチャとカカオニブのラビオリ、ブルーチーズのムース カカオ風味、フィンガーサンドイッチ

2 Macarons and 2 Eugénies マカロン 2 個とウジェニー 2 個

2 Macaon Guimauve Chocolat Coco and 2 Eugénie Caramel

マカロン・ギモーヴ・ショコラ・ココ 2 個、ウジェニー・キャラメル 2 個

2 pâtisseries パティスリー 2 個

Macaron Chocolat and Plaisir Sucré

マカロン・ショコラ、プレジール・シュクレ

Beisson de Bienvenue ウェルカムドリンク

Ladurée's original juice

ラデュレ オリジナルジュース

Boissons お飲み物

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

***Coupe de Ladurée champagne +1,650 yen**

Pair with a glass of Ladurée's champagne

シャンパーニュラデュレ 1 杯付

***Petit parfait et coupe de Laduree champagne +3,300 yen**

Mini plaisir sucré parfait and a glass of Laduree's champagne

ミニ・プレジール・シュクレ・パルフェ 1 個とシャンパーニュラデュレ 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。



Tea time pour une personne “Strawberry”

おひとりさまアフタヌーンティー“苺づくし”

For 1 person 7,150 yen

(only available on weekdays)

(平日限定、お一人様のみご利用いただけます)

4 pièces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 4 種

Strawberry and cheese Vol-au-vent, brioche toast of chicken rillettes, salmon paupiette with strawberry and caviar, strawberry marmalade finger sandwiches

苺とブルーチーズのヴォロヴァン、チキンリエットのブリオッシュトースト、サーモンのポーピエット 苺とキャビア添え、苺マルムラードのフィンガーサンド

2 macarons マカロン 2 個

Strawberry and Vanille fraise

イチゴ 1 個、ヴァニニュー・フレーズ 1 個

1 Patisseries パティスリー 1 個

Harmonie

アルモニー

Beisson de Bienvenue ウェルカムドリンク

Ladurée's original juice

ラデュレ オリジナルジュース

Boissons お飲み物

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

*Coupe de Ladurée champagne +1,650 yen

Pair with a glass of Ladurée's champagne

シャンパーニュラデュレ 1 杯付

*Petit et coupe de Laduree champagne +3,300 yen

Mini pistachio strawberry parfait and a glass of Laduree's champagne

ミニ・ピスタッシュ・フレーズ・パルフェ 1 個とシャンパーニュラデュレ 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。



Tea time pour une personne “Chocolat”

おひとりさまアフタヌーンティー“ショコラ”

For 1 person 7,150 yen

(only available on weekdays)

(平日限定、お一人様のみご利用いただけます)

5 pièces cocktail

ラデュレのピエス・カクテル 5 種

Scallops dome and cacao tuile, venison chocolat glassage, pumpkin and cacao nibs ravioli, chocolate flavored blue cheese moose, finger sandwiches

帆立貝のドームとカカオのチュイル、鹿肉のショコラグラッサージュ、カボチャとカカオニブのラビオリ、ブルーチーズのムース カカオ風味、フィンガーサンドイッチ

Macaron and Eugénie マカロンとウジェニー

Macaron Guimauve Chocolat Coco and Eugénie Caramel

マカロン・ギモーヴ・ショコラ・ココ 1 個、ウジェニー・キャラメル 1 個

1 Patisseries パティスリー 1 個

Macaron Chocolat

マカロン・ショコラ

Beisson de Bienvenue ウェルカムドリンク

Ladurée's original juice

ラデュレ オリジナルジュース

Boissons お飲み物

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

*Coupe de Ladurée champagne +1,650 yen

Pair with a glass of Ladurée's champagne

シャンパーニュラデュレ 1 杯付

*Petit et coupe de Laduree champagne +3,300 yen

Mini plaisir sucré parfait and a glass of Laduree's champagne

ミニ・プレジール・シュクレ・パルフェ 1 個とシャンパーニュラデュレ 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 Macarons

ラデュレのマカロン



Chocolat
ショコラ



Framboise
フランボワーズ



Marie-Antoinette Tea
テ・マリー・アントワネット



Citron
シトロン



Salted caramel
塩キャラメル



Pistache
ピスタッシュ



Rose
ローズ



Vanille
ヴァニュー



Vanille Fraise
ヴァニュー・フレーズ



Ichigo
イチゴ



Guimauve Chocolat Coco
ギモーヴ・ショコラ・ココ



Cassis Violette
カシス・ヴィオレット

Ladurée Eugénie

ラデュレのウジェニー

Eugenie 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。



Noisette
ノワゼット



Rose
ローズ



Pistache
ピスタッシュ



Chocolat
ショコラ



Passion Fruit
パッション・フルーツ



Citron
シトロン



Vanille
ヴァニュー



Caramel
キャラメル



Thé Marie-Antoinette
テ・マリー・アントワネット

2 Macarons マカロン2個

1,012 yen

2 Eugénie ウジェニー2個

1,166 yen

*** Coupe de Ladurée champagne, 2 macarons**

2,640 yen

A glass of Ladurée's champagne paring with 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

*** Coupe de Ladurée champagne, 1 macaron et 1 Eugénie**

2,750 yen

A glass of Ladurée's champagne paring with 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

Croissant Sandwich

クロワッサンサンドイッチ



Ham&Cheese ハム&チーズ

1,980 yen

Croissant, mornay sauce, emmental cheese, turkey pastrami, 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、マッシュルーム

Salmon&Spinach サーモン&ほうれん草

1,980 yen

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

Pain Perdu

フレンチトースト

Pain Perdu Signature Ladurée

1,650 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

2,200 yen

Ladurée's signature brioche, Rose ice cream, rose macaron, raspberries, 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

Parfait

パルフェ

Parfait Plaisir Sucré パルフェ・プレジール・シュクレ

2,420 yen

Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate cream, chocolate sauce, feuilletine, chiboust, macaron coque chocolate, l chocolate

チョコレートアイス、バニラアイス、チョコレートクリーム、チョコレートソース、フィヤンティース、シブースト、マカロンコックショコラ、Lチョコレート

Parfait "HIBIYA" パルフェ "HIBIYA"

2,420 yen

Yogurt ice, ruby grapefruit, white chocolate, rose confiture, champagne jelly, panna cotta

ヨーグルトアイス、ルビーグレープフルーツ、ホワイトチョコレート、ローズコンフィチュール、シャンパンジュレ、パナナコッタ



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 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

Macaron Chocolat マカロン・ショコラ 1,210 yen

Chocolat macaron biscuit pastry, dark chocolate ganache, chocolat cremeux, moose sabayon, mararon chocolat
ショコラマカロンビスキュイ生地、ダークチョコレートのカナッシュ、ショコラのクレーム、ムース サバイヨン、マカロン・ショコラ

Harmonie アルモニー 1,210 yen

Pistachio macaron pastry, pistachio cream, strawberries, raspberries, pistachio
ピスタチオのマカロン生地、ピスタチオクリーム、イチゴ、フランボワーズ、ピスタチオ

Plaisir Sucré プレジール・シュクレ 968 yen

Hazel nut dacquoise, crispy praline, milk chocolate, milk chocolate ganache, milk chocolate cream 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、ミルクチョコレートのカナッシュ、ミルクチョコのクレームシャンティ



Glaces et Sorbets

アイス、ソルベ

2 boules お好きなアイスまたはソルベを2つ

2 scoops of your favorite ice cream or sorbet

3 boules お好きなアイスまたはソルベを3つ 1,980 yen

3 scoops of your favorite ice cream or sorbet

Supplément crème Chantilly クレームシャンティ追加 143 yen

Add cream Chantilly

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

クーブ

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



Liégeois & Milkshake

冷たいデザートドリンク

Café 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

Fraise Liégeois フレーズ・リエジョワ **1,320 yen**

Ladurée's signature drink "Liégeois" arranged by strawberries with a refreshing taste
ラデュレのシグネチャードリンク "リエジョワ" をいちごでアレンジ、さわやかなデザートドリンク

Chocolat Liégeois ショコラ・リエジョワ **1,320 yen**

Chocolate ice cream, Chocolate sauce, Chantilly whipped cream, caramelized hazelnuts slices
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、薄切り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, 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

Boissons Signatures

シグネチャードリンク

Ladurée Signature Latte Ispahan (chaud ou froid) **1,320 yen**

ラデュレ・シグネチャー イスパハン・ラテ (ホット / コールド)

Ladurée's signature patisserie "Ispahan" in the form of a warm latte
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

Rose Latte (chaud) ローズ・ラテ (ホット) **1,320 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 (chaud ou froid) **1,320 yen**

プレジール・シュクレ・ラテ (ホット / コールド)

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コックを添えて



Thés

ラデュレのティー

Signature Ladurée ラデュレシグネチャー

Thé Mélange Spécial Ladurée **1,364 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 **1,364 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

Classiques クラシック

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 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 **1,254 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

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。



Arôme de Baies Mélangées 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

Arôme D'épices 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 ユヌ 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

Arôme Floral 花の香り

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 Gourmands スウィートアロマ

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

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

Tisanes

ハーブティー

Verveine ヴェルヴェンヌ **1,045 yen**

Verbena

Thé au lait Royal

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 **1,430 yen**



Boissons Chaudes

温かいお飲み物

Café Ladurée カフェ ラデュレ <i>Ladurée coffee</i>	1,045 yen
Café Crème カフェ クレーム(カフェオレ) <i>Café au lait</i>	1,177 yen
Cappuccino カプチーノ <i>Cappuccino</i>	1,320 yen
Café Espresso エスプレッソ <i>Espresso</i>	836 yen
Double Espresso ダブル エスプレッソ <i>Double espresso</i>	1,430 yen
Café Viennois カフェ ヴィエノワ(クリーム添え) <i>Coffee viennese, with cream</i>	1,320 yen
Café Noisette カフェ ノワゼット(エスプレッソマキアート) <i>Espresso macchiato</i>	891 yen

Chocolat

ショコラ

Chocolat Chaud Ladurée ショコラショー <i>Ladurée's hot chocolate made by chocolate and milk</i> 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	1,650 yen
Chocolat Viennois Ladurée ショコラ ヴィエノワ <i>Ladurée's hot chocolate served with Chantilly whipped cream</i> クリーム添えたホットチョコレート	1,749 yen



Boissons Glacées

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>	1,155 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>	1,276 yen
Thé Ladurée Glacé テ グラッセ(アイスティー) <i>Iced tea</i>	1,254 yen

Jus de Fruits

フルーツジュース

Orange オレンジ <i>Orange</i>	836 yen
Pamplemousse グレープフルーツ <i>Grapefruit</i>	836 yen
Pomme アップル <i>Apple</i>	836 yen

Eaux Minérales

ミネラルウォーター

Perrier (330ml) ペリエ	737 yen
Perrier (750ml) ペリエ	1,705 yen
Evian (750ml) エヴィアン	1,573 yen

Sodas

ソーダ

Coca-Cola (190ml) コカコーラ	627 yen
Ginger Ale (190ml) ジンジャーエール	627 yen
Ginger Ale Dry (190ml) ジンジャーエール ドライ	627 yen



Boissons alcoolisées & non alcoolisées

アルコール・ノンアルコールドリンク

Bières ビール

Asahi Beer Super Dry (334ml) アサヒビール スーパードライ 935 yen

Champagne (Au verre) シャンパーニュ (グラス)

Champagne Ladurée シャンパーニュ ラデュレ 1,980 yen

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

Vin Rosé (Au verre) ロゼワイン (グラス)

Château d'Estoublon Roseblood Rosé 1,870 yen
シャトー・デストゥブロン ローズブラッド

Champagne (bouteille) シャンパーニュ (ボトル) 75cl

Champagne Ladurée シャンパーニュ ラデュレ 11,880 yen

Champagne Ladurée Rosé シャンパーニュ ラデュレ ロゼ 14,520 yen

Veuve Clicquot Yellow Label Brut 19,000 yen
ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

Louis Roederer Collection 242 21,000 yen
ルイ・ロデレール コレクション 242

Dom Pérignon ドン・ペリニヨン 66,000 yen

Louis Roederer Cristal Brut 78,000 yen
ルイ・ロデレール クリスタル ブリュット

Vin Rosé (bouteille) ロゼワイン (ボトル) 750 ml

Château d'Estoublon Roseblood Rosé 11,220 yen
シャトー・デストゥブロン ローズブラッド

Non alcoolisées 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

