

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密接に結びついています。

すべての始まりは1862年、フランス南西部で製粉業を営んでいたルイ＝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開いた時のことです。

1871年、オスマン男爵が都市開発計画を行いパリが大きく変わりつつあった時代、そのとき起きた火災によってブランジュリーはパティスリーへと生まれ変わることになります。新しいパティスリーの内装は、システィ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からの影響を受けた、19世紀末の有名なポスター作家、ジュール・シェレに託されました。

第二帝政（ナポレオン3世の治世）の頃、パリではカフェが発達する中、ルイ＝エルネスト・ラデュレの妻でフランス・ルーアンの有名なホテル経営者の娘、ジャンヌ・スシャルは、パリのカフェとパティスリーという2つの異なるジャンルをミックスさせることを思いつき、こうしてパリに初めてのサロン・ド・テが誕生しました。

サロン・ド・テにはカフェよりも明らかに優れた利点がありました。それは、女性たちがまったく自由に来ることができる場であるということです。

ダヴィッド・オルデーとオルデー・グループの創設者である父フランシス・オルデーは、この由緒ある洗練された店に強く魅了されました。彼らはこの名高い老舗を買収。経営を促進させ、メゾンをさらに大きく育てていくことを決意します。

ラデュレ社社長のダヴィッド・オルデーは、メゾンの数々の名作を打ち出すことに専念し、ショップや他のサロン・ド・テやレストランが立ち並ぶパリにおいて、洋菓子店の殿堂のひとつとして名を馳せることとなったのです。

La Maison Ladurée

*L'histoire des salons de thé parisiens est intimement
liée à l'histoire de la famille Ladurée.*

*Tout a commencé en 1862, lorsque Louis Ernest Ladurée,
homme du sud-ouest, minotier de son état,
crée une boulangerie au 16, rue Royale à Paris.*

*En 1871, alors que le Baron Haussmann vient de donner un nouveau visage à Paris,
un incendie permet la transformation de la boulangerie en pâtisserie.*

*La décoration de cette pâtisserie est confiée à Jules Cheret,
célèbre peintre affichiste de la fin du siècle,
qui s'inspire des techniques picturales utilisées pour les plafonds
de la Chapelle Sixtine et de l'Opéra Garnier.*

*Sous le second empire, avec le développement des cafés parisiens,
Jeanne Souchard, épouse d'Ernest Ladurée, fille d'un célèbre hôtelier de Rouen
a l'idée de mélanger les genres : le café et la pâtisserie,
donnant naissance à l'un des premiers salons de thé parisiens.*

*Le salon de thé a un avantage certain sur les cafés :
celui de pouvoir accueillir les femmes en toute liberté...*

*Ce lieu à l'atmosphère raffinée et chargée d'histoire séduit David Holder
et son père Francis, fondateur du groupe Holder.
Ils décident de racheter puis de promouvoir et d'agrandir la célèbre Maison.*

*Son Président, David Holder s'attache à rétablir les grands classiques
qui ont fait la réputation de la maison et à en faire
un des hauts lieux de la création pâtissière à Paris,
au sein de ses boutiques et ses différents salons de thé, restaurants.*

Ladurée's Breakfast

ラデュレの朝食

10:00~11:30

Pain Perdu tiède Ladurée

ラデュレのフレンチトースト

700 yen

Servi avec sirop d'érable et chantilly

メイプルシロップとクレームシャンティを添えて

Salade de fruits Ladurée

フルーツサラダ

800 yen

Oeufs brouillés

スクランブルエッグ

700 yen

accompagnés de bacon (ベーコン添え)

1,000 yen

accompagnés de saumon fumé (スモークサーモン添え)

1,500 yen

Oeufs au plat

フライドエッグ

700 yen

Omelette Ladurée オムレツ ラデュレ

2,000 yen

Champignons de Paris, emmental, jambon de paris, tomates, et fines herbes.

マッシュルーム、エメンタルチーズ、ハム、トマト、香草

Omelette served with morel mushrooms

2,000 yen

モリーユ茸のオムレツ

Omelette nature accompagnée d'une salade verte

2,000 yen

プレーンオムレツのグリーンサラダ添え

Omelette nature accompagnée de pommes Pont Neuf

2,000 yen

プレーンオムレツのポム・ポンヌフ添え

Les Salades Ladurée

ラデュレのサラダ

Salade Ladurée サラダ ラデュレ

2,600 yen

Salade riquette, artichauts, haricots verts, asperges vertes, chips de tomates, mozzarella au basilic, chips de la pomme de terre, graines de courge, vinaigrette pamplemousse

ルッコラサラダ、アーティチョーク、サヤインゲン、グリーンアスパラ、
トマトチップ、バジル風味のモッツァレラ、ジャガイモのチップ、
かぼちゃの種、グレープフルーツのドレッシング

Salade Madeleine サラダ マドレーヌ

2,400 yen

Poêlée de champignons de Paris, Hiratake, et shiitake, champignons crus : enoki, erengi et gros champignons de Paris, vinaigrette moutarde de Meaux, l'oeuf mollet sur le dessus.

マッシュルーム、ヒラタケ、シイタケのポワレ、フレッシュエノキ、
エリンギ、マッシュルーム、モー産マスタードのドレッシング、
ポーチドエッグ添え

Salade Bonaparte サラダ□□□ ボナパルト

2,000 yen

Mélange de salades champêtre accompagné de pâtes rizoni assaisonnées d'une crème d'olives noire et jus de citron, saumon fumé, oeufs de saumon et tartare d'algues. Vinaigrette olive citron, vinaigre balsamique et amandes effilées torréfiées.,

ベビーリーフ、黒オリーブ風味のリゾーニ、スモークサーモン、いくら、
岩のり、レモンドレッシング、バルサミコ酢、スライスアーモンドのグリル

Salade de jeunes pousses ベビーリーフのサラダ

1,200 yen

Jeunes pousses de salade mélangées, accompagnées de cerfeuil, et de persil plat.

ベビーリーフのミックスサラダ、セルフイーユ、パセリを添えて

Les Omelettes Ladurée

ラデュレのオムレツ

Omelette Ladurée オムレツ ラデュレ 2,000 yen

Champignons de Paris, emmental, jambon, tomates, et fines herbes.

マッシュルーム、エメンタールチーズ、ハム、トマト、香草

Omelette aux morilles 2,000 yen

モリーユ茸のオムレツ

Omelette nature accompagnée d'une salade de mesclin 2,000 yen

プレーンオムレツのミックスサラダ添え

Omelette nature accompagnée de pommes Pont Neuf 2,000 yen

プレーンオムレツのポム・ポンヌフ添え

Les Entrées

前菜

Cup Cake à la truffe 1,400 yen

トリュフのカップケーキ

Duck foie gras served with a rose and ginger macaroon 2,100 yen

鴨のフォアグラテリーヌ, マカロン・ローズ・ジャンジャンブル添え

Les Clubs Sandwiches Ladurée

ラデュレのクラブサンドイッチ

Club Champs-Élysées Végétarien

クラブ シャンゼリゼ ベジタリアン

2,100 yen

Pain de mie toasté, tomates séchées, aubergine, courgette, olives noire, pignons pin, salade champêtre et rquette, mozzarella, romarin, basilic, salade de mesclun, et pommes Pont-Neuf Ladurée.

トースト、ドライトマト、ナス、ズッキーニ、黒オリーブ、松の実、ルッコラ、モッツァレラ、ローズマリー、バジル、ミックスサラダとラデュレのポム・ポンヌフ添え

Club Poulet Ladurée

クラブ プレ ラデュレ

1,900 yen

Pain de mie toasté, mayonnaise, coeur de laitue, oeuf dur, poulet, tomates, bacon grillé, salade de mesclun, et pommes Pont-Neuf Ladurée.

トースト、チキン、レタス、ゆで卵、トマト、グリルベーコン、マヨネーズ、ミックスサラダとラデュレのポム・ポンヌフ添え

Club Saumon

クラブ サーモン

2,000 yen

Pain de mie toasté, mayonnaise, coeur de laitue, oeuf dur. Concombre, saumon fumé, salade de mesclun, et pommes Pont-Neuf Ladurée.

トースト、スモークサーモン、レタス、ゆで卵、キュウリ、マヨネーズ、ミックスサラダとラデュレのポム・ポンヌフ添え

Club Bonaparte

クラブ ボナパルト

2,100 yen

Pain de mie toasté, fine tranches boeuf Pastrami, endive, chutney de poire, tomate, concombre, noix et mayonnaise, servi avec une salade de mesclun et pommes pont neuf Ladurée.

トースト、パストラミ（ドライビーフの薄切り）、アンディーヴ、洋梨のチャツネ、トマト、キュウリ、クルミ、マヨネーズ、ミックスサラダとラデュレのポム・ポンヌフ添え

Menu LADURÉE

11:00~15:00

Menu of 3,200 yen

本日の温かいお料理
Today's dish

+

本日のパティスリー
Today's Pâtisserie

+

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Menu Clubs Sandwiches

Menu of 3,200 yen

下記のラデュレのクラブサンドイッチから 1 品

Club Champs-Élysées Végétarien

クラブ シャンゼリゼ ベジタリアン

Pain de mie toasté, tomates séchées, aubergine, courgette, olives noire, pignons pin, salade champêtre et riquette, mozzarella, romarin, basilic, salade de mesclun et pommes Pont-Neuf Ladurée.

トースト、ドライトマト、ナス、ズッキーニ、黒オリーブ、松の実、ルッコラ、モツアレラ、ローズマリー、バジル、ミックスサラダとラデュレのポム・ポンヌフ添え

Club Saumon

クラブ サーモン

Pain de mie toasté, mayonnaise, coeur de laitue, oeuf dur, concombre, saumon fumé, salade de mesclun et pommes Pont-Neuf Ladurée.

トースト、スモークサーモン、レタス、ゆで卵、キュウリ、マヨネーズ、ミックスサラダとラデュレのポム・ポンヌフ添え

Club Poulet Ladurée

クラブ プレ ラデュレ

Pain de mie toasté, mayonnaise, coeur de laitue, oeuf dur, poulet, tomates, bacon grillé, salade de mesclun et pommes Pont-Neuf Ladurée.

トースト、チキン、レタス、ゆで卵、トマト、グリルベーコン、マヨネーズ、ミックスサラダとラデュレのポム・ポンヌフ添え

Club Bonaparte

クラブ ボナパルト

Pain de mie toasté, fine tranches boeuf Pastrami, endive, chutney de poire, tomate, concombre, noix et mayonnaise, servi avec une salade de mesclun et pommes pont neuf Ladurée.

トースト、パストラミ（ドライビーフの薄切り）、アンディーヴ、洋梨のチャツネ、トマト、キュウリ、クルミ、マヨネーズ、ミックスサラダとラデュレのポム・ポンヌフ添え

+

本日のパティスリー

Pâtisserie du jour

+

コーヒーまたは紅茶

Café ou Thé

Menu Salades

Menu à 3,200 yen

下記のサラダから1品

Salade Ladurée サラダ ラデュレ

Salade riquette, artichauts, haricots verts, asperges vertes, chips de tomates, mozzarella au basilic, chips de la pomme de terre, graines de courge, vinaigrette pamplemousse

ルッコラサラダ、アーティチョーク、サヤインゲン、グリーンアスパラ、
トマトチップ、バジル風味のモッツアレラ、ジャガイモのチップ、
かぼちゃの種、グレープフルーツのドレッシング

Salade Madeleine サラダ マドレーヌ

Poêlée de champignons de Paris, Hiratake, et shiitake, champignons crus : enoki, erengi et gros champignons de Paris, vinaigrette moutarde de Meaux, l'oeuf mollet sur le dessus.

マッシュルーム、ヒラタケ、シイタケのポワレ、フレッシュエノキ、
エリンギ、マッシュルーム、モー産マスタードのドレッシング、
ポーチドエッグ添え

Salade Bonaparte サラダ□□□ ボナパルト

Mélange de salades champêtre accompagné de pâtes rizomni assaisonnées d'une crème d'olives noire et jus de citron, saumon fumé, oeufs de saumon et tartare d'algues. Vinaigrette olive citron, vinaigre balsamique et amandes effilées torréfiées.,

ベビーリーフ、黒オリーブ風味のリゾーニ、スモークサーモン、いくら、
岩のり、レモンドレッシング、バルサミコ酢、スライスアーモンドのグリル

+

本日のパティスリー

Pâtisserie du jour

+

コーヒーまたは紅茶

Café ou Thé

Menu Omelettes

Menu à 3,200 yen

下記のラデュレのオムレツから 1 品

Omelette Ladurée オムレツ ラデュレ

Champignons de Paris, emmental, jambon, tomates, et fines herbes.
マッシュルーム、エメンタルチーズ、ハム、トマト、香草

Omelette aux morilles

モリユ茸のオムレツ

+

本日のパティスリー
Pâtisserie du jour

+

コーヒーまたは紅茶
Café ou Thé

Afternoon tea Ladurée

3,500 yen

ラデュレのアフタヌーンティー

A partir de 2 personnes

(お二人様よりお承りいたします)

12:00~17:30

Jus de fruits (orange ou pamplemousse)

フルーツジュース(オレンジまたはグレープフルーツ)

Boisson chaude (café, thé ou chocolat Ladurée)

温かいお飲み物(カフェ、ティーまたはショコラショー)

Assortiment de 2 sandwiches pain de mie

サンドウィッチ2個

2 macarons

マカロン2個

pâtisserie aux choix

お好みのパティスリー

La Pâtisserie パティスリー

Les Macarons Ladurée マカロン

ヴァニージュ、ショコラ、キャラメル、リュイ・ルージュ、フランボワーズ、ペタル・ド・ローズ、カフェ、フルール・オランジェ、レグリス、プラリネ、ピスタッシュ、シトロン、ショコラ・アマー
<新マカロン>カフェ・カルダモン

La collection de parfums,

Vanille, Chocolat, Caramel à la fleur de sel, Fruits rouges, Framboise, Pétale de rose, Café, Fleur d'orange, Réglisse, Praliné, Pistache, Citron, Chocolat Amer

<Nouveauté macaron> *Café cardamome*

4 pièces	4個	1,200 yen
2 pièces	2個	600 yen

La collection Ladurée ラデュレのスイーツコレクション

Ispahan イスパハン 980 yen

Biscuit macaron moelleux à la rose, crème aux pétales de rose, framboises fraîches et litchis

バラのマカロン、ローズペタルのクリーム、フランボワーズ、ライチ

Plaisir Sucré プレジール・シュクレ 900 yen

Dacquoise aux noisettes concassées, praliné croustillant, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly chocolat au lait

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ガナッシュ、ミルクチョコのクレームシャンティ

Tarte Fraise Mascarpone タルト フレーズ・マスカルポーネ 860 yen

Pâte sucrée, crème de mascarpone, fraises

タルト生地、マスカルポーネクリーム、イチゴ

Millefeuille Fruits Rouges

ミルフォイユ フリュイ・ルージュ 940 yen

Pâte feuilletée caramélisée, crème allégée à la vanille en gosses, confiture de fruits rouges, Sablé à la cannelle.

キャラメリゼしたパイ、バニラビーンズ風味のクリーム、赤い果実のコンフィチュール、シナモン風味のサブレ

Mont Blanc モンブラン 900 yen

Meringue sèche, vermicelles de crème de marrons et crème chantilly

メレンゲ、マロンクリーム、クレームシャンティ

St Honoré Fraise Coco サントノレ フレーズ・ココ 980 yen
Fond de pâte feuilletée, pâte à choux, crème coco, compote de fraise, crème chantilly coco, lamelles de fraises fraîches, Fraises des bois.
パイ生地、シュー生地、ココナツクリーム、イチゴのコンポート、ココナツのクレームシャンティ、イチゴ、野いちご

Religieuse Rose Framboise
ルリジューズ ローズ フランボワーズ 950 yen
Pâte à choux, crème pâtissière aux pétales de roses, framboises fraîches
シュー生地、ローズペタル風味のカスタードクリーム、フランボワーズ

Plaisir Gourmand Framboise
プレジール グルマン フランボワーズ 900 yen
Pâte à choux, Crème pâtissière vanille allégé, Chantilly, Framboise fraîche, éclat d'amandé et sucre grain
砂糖粒とアーモンドクランチを散りばめたシュー生地、カスタードクリーム、シャンティ、フランボワーズ

Arabica アラビカ 900 yen
Biscuit moelleux aux noix, crème onctueuse à l'infusion de café, crème mousseline café et nougatine café
ナツの入った柔らかいビスキュイ、コーヒーで香り付けしたなめらかなクリーム、コーヒーのクレームムスリンヌとコーヒースガティン

Divin デイヴァン 950 yen
Biscuit au Nougat de Montélimar, Crème mousseline aux brisures de nougat de Montélimar, Compote de Framboise, Framboise Fraîche
ヌガー・ド・モンテリマールのビスキュイ、砕いたヌガー・ド・モンテリマールの入ったクリーム、フランボワーズのコンポート、フランボワーズ

Les Desserts デザート

Pain Perdu tiède Ladurée
ラデュレのフレンチトースト 700 yen

Salade de fruits Ladurée
フルーツサラダ 800 yen

Les Godets Glacés Ladurée 冷たいデザート

Glace : 5 Parfums アイスクリューム 5種

Vanille, Café, Pistache, Caramel fleur de sel, Pétales de roses
バニラ、カフエ、ピスタチオ、キャラメル、ローズペタル

Sorbet : 4 Parfums ソルベ 4種

Chocolat, Framboise, Citron Jaune, fraise
ショコラ、フランボワーズ、シトロン、イチゴ

2 Petits Modèles 小さいサイズを2つ 750 yen

Grand Modèle 大きいサイズを1つ 750 yen

Café Liégeois カフェリエジョワ

1,100 yen

Glace café, café fort, crème chantilly, chocolat
コーヒーアイス、クレームシャンティ、チョコレート

Chocolat Liégeois ショコラリエジョワ

1,100 yen

Sorbet chocolat, chocolat froid, crème chantilly, amandes effilées caramélisées.
チョコレートソルベ、チョコレート、クレームシャンティ、薄切りアーモンドのキャラメリゼ

Meringue glacée アイスクリュームメレンゲ

1,100 yen

Glace vanille, coques de meringue, crème chantilly
バニラアイスクリューム、メレンゲ、クレームシャンティ

Coupe Ispahan クープ・イスパハン

1,200 yen

Sorbet framboise, glace aux pétales de roses, framboises fraîches, litchis, Coulis de framboise, crème chantilly.
フランボワーズソルベ、ローズペタルアイスクリューム、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

1,200 yen

Sorbet chocolat, glace caramel, noisettes caramélisées, crème chantilly.
チョコレートソルベ、キャラメルアイスクリューム、ヘーゼルナッツのキャラメリゼ、クレームシャンティ

Coupe Plaisirs クープ・プレジール

1,200 yen

Sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, Coulis de fraise, crème chantilly.
イチゴソルベ、バニラアイスクリューム、イチゴ、イチゴソース、クレームシャンティ

Coupe Ladurée クープ・ラデュレ

1,500 yen

Glace marron, brisures de marrons, crème chantilly
マロンアイス、マロン、クレームシャンティ

Coupe Macarons Glacés クープ・マカロン・グラッセ

1,500 yen

Macaron Glacé au choix : Vanille, Café, Pétales de Roses, Chocolat, Framboise, Citron, Pistache, Marrons
avec Une boule de Glace ou Sorbet
好きなマカロングラッセ：バニラ、カフエ、ショコラ、フランボワーズ、ペタル・ド・ローズ、シトロン、ピスタッシュ、マロンにアイスクリュームかソルベを添えて

Les Thés Ladurée 紅茶

Thé aux amandes テ オ ザマンド 1,200 yen
Thés noirs de Chine et de Ceylan auxquels ont été mêlés des arômes d'amande et des petits morceaux d'amandes séchées.
アーモンドのアロマとドライアーモンドを小さく刻んだものを混ぜた中国とセイロンの紅茶

Thé au caramel テ オ キャラメル 1,200 yen
Thés noirs de Chine et de Ceylan auxquels ont été mêlés des arômes de caramel et des pétales de fleurs séchées
キャラメルのアロマとキンセンカとマリーゴールドの花びらを乾燥させたものを混ぜた中国とセイロンの紅茶

Thé Earl Grey Fleurs テ アールグレイ フルール 1,200 yen
Mélange d'Orient traditionnel de thés de Chine, d'Inde et de Seylon non fumés, parsemé de pointes blanches et agrémenté de fleurs d'hélianthe. Il enchante les amateurs grâce à l'huile essentielle de bergamote de Calabre utilisée pour son aromatisation.
白いうぶ毛を残した新芽の茶葉を散りばめ、ひまわりの花で飾った、中国、インド、セイロンのスモークされていない茶葉のブレンドです。香りのために使われるカラブリアのベルガモットのフレーバーによって多くの愛好家を魅了しています。

Thé à la vanille テ ア ラ ヴァニーユ 1,200 yen
Thés noirs de Chine et de Ceylan aromatisés aux essences naturelles de vanille. Ce thé a des saveurs fortes et fruitées.
バニラのナチュラルエッセンスの香り漂う、中国とセイロンの黒茶葉のブレンド。濃厚な味わいとフルーティさが魅力です。

Thé Jardin Bleu Royal テ ジャルダン ブルー ロワイヤル 1,200 yen
Thés de Chine et de Ceylon non fumés aux arômes de rhubarbe et de fraises des bois, ce thé est parsemé de pétales de bleuet et d'hélianthe.
スモークしていない中国とセイロンの茶葉にルバーブと野いちごで香り付けしました。茶葉にはヤグルマギクとマリーゴールドの花びらが散りばめられています。

Thé Royal aux fruits テ ロワイヤル オ フリュイ 1,200 yen
Mélange de thés noirs de Chine et de Ceylan, agrémenté de pétales de bleuet et aromatisé aux arômes de fruits noirs et sauvages des bois et de baies rouges, le tout relevé par un discret parfum de fleurs.
中国とセイロンの紅茶にヤグルマギクの花びらを散りばめ、森の香り、黒い果物、赤のベリーを香り付けしました。ほのかに花の香りがたちのぼります。

Thé Mélange Spécial Ladurée 1,300 yen
テ メランジェ スペシャル ラデュレ
Composition délicate à base de thés aux agrumes, à la rose, à la vanille et à la cannelle.
柑橘類とバラ、バニラ、シナモンのデリケートなブレンド

Thé Mélange 'Marie Antoinette 1,300 yen

テ メランジェ マリーアントワネット

Délicieux thés noirs de Chine mêlés d'huiles essentielles au subtil arôme d'agrumes et de fleurs de rose et de jasmin, parsemés de morceaux de fruits séchés et agrémentés de miel

美味しい中国紅茶に柑橘類とバラ、ジャスミンをブレンドし、ドライフルーツの刻んだものとハチミツを加えました。

Thé à la rose 1,300 yen

テ ア ラ ローズ

Thés noirs de Chine et d'Inde auxquels ont été mêlés des arômes et des pétales de rose.

中国とインドの紅茶にバラのアロマと花びらをブレンド

Thé à la violette 1,300 yen

テ ア ラ ヴィオレット

Délicieux thé de Chine au subtil arôme de violette

美味しい中国茶葉に繊細なスミレの香りをブレンド

Thé à la fleur d'oranger 1,300 yen

テ ア ラ フルール ドランジェ

Délicate composition de thé de Chine, d'arôme fleur d'oranger et de fleurs d'oranger

デリケートにブレンドされた中国茶葉にオレンジのアロマと花をブレンド

Thé Darjeeling Namring テ ダージリン ナムリン 1,300 yen

Ce savant mélange de différents jardins de Darjeeling, situés sur les contreforts de l'Himalaya (altitude moyenne des plantations : 2000 mètres), confère à ce thé une saveur d'amandé et de pêche mûre.

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) からブレンドした茶葉からはアーモンドとピーチの香りが立ち昇ります。

Thé Ceylan テ セイロン 1,200 yen

Très belle feuille plutôt brun clair à l'aspect de cheveux d'ange. Très parfumé et belle longueur en bouche.

天使の明るいブラウンの髪のような美しい茶葉。気品ある香りがお口に広がります。

Thé fumé Lapsang Souchong テ フュメ ラプサン スーション 1,400 yen

Thé de Chine 100 % pure origine au goût authentique

英国貴族を絶賛させたオリエンタルな紅茶 正山小種 (ラプサンスーション)

100%純粋な気品ある味わい

Thé Grand Foochow pointes blanches 1,400 yen

グランフーショー (福州) ポワントブランシュ

Savoureux mélange de différents thés de Chine et d'un thé de Chine fumé lui conférant une saveur subtile.

中国の美味な、白いうぶ毛を残した新芽の茶葉 (白茶) のブレンドと、

スモークした中国茶葉からは、繊細な香りが立ち昇ります

Les nouveaux thés <新しい紅茶>

Thé Mille et une nuits テ ミル エ ユヌ ニュイ 1,300 yen

Mélange de thés verts de Chine parfumés à la menthe, au gingembre, à la fleur d'oranger et à la rose

中国の緑茶に、ミント、ジンジャー、オレンジの花、バラの香りをブレンドした、優雅でオリエンタルな香りに包まれます

Thé Chéri テ シェリ 1,300 yen

Composition délicate à base de thés au cacao, caramel et vanille

カカオ、キャラメル、バニラティーのデリケートなブレンド

Thé Eugénie テ・ユージェニー

Mélange de thés parfumés à la fraise, cerise, framboise et groseille

1,300 yen

イチゴ、さくらんぼ、フランボワーズ、グロゼイユ（スグリの実）のデリケートな香りの紅茶

Thé Othello テ・オテロ

Mélange de thés noirs d'Inde parfumés à la cardamome, à la cannelle, au poivre et au gingembre

1,300 yen

インドの紅茶に、カルダモン、シナモン、ペッパー、ジンジャーをブレンド

Les Infusions Ladurée アンフュージョン

ラデュレが厳選したハーブティー

各 1,000 yen

Orange, Camomille fleurs, Verveine

オレンジ、カモミール、ヴェルヴェンヌ

Les Boissons Chaudes

温かいお飲み物

<i>Lait Chaud</i> ホットミルク	800 yen
<i>Café Espresso</i> カフェ エスプレッソ	800 yen
<i>Café Noisette</i> カフェ ノワゼット	850 yen
<i>Café Ladurée</i> カフェ ラデュレ (ホットコーヒー)	1,000 yen
<i>Café Ladurée décaféiné</i> カフェ ラデュレ ノンカフェイン	1,000 yen
<i>Café Crème</i> カフェ クレーム	1,120 yen
<i>Café Viennois</i> カフェ ヴィエノワ	1,260 yen
<i>Cappuccino</i> カプチーノ	1,260 yen
<i>Double Espresso</i> ダブル エスプレッソ	1,360 yen
<i>Chocolat Chaud</i> ショコラ・ショー	1,580 yen
<i>Chocolat Viennois</i> ショコラ ヴィエノワ	1,670 yen

Les Boissons Froides 冷たいお飲み物

<i>Café Glacé</i> カフェ グラッセ (アイスコーヒー)	1,100 yen
<i>Thé Glacé</i> テ グラッセ (アイ스티ー)	1,200 yen

Les Fruits Frais Pressés フレッシュフルーツジュース

<i>Orange</i> オレンジ	1,100 yen
<i>Pamplemousse</i> グレープフルーツ	1,100 yen

Les Jus de Fruits フルーツジュース

<i>Orange</i> オレンジ	800 yen
<i>Pamplemousse</i> グレープフルーツ	800 yen
<i>Pomme</i> アップル	800 yen
<i>Tomato</i> トマト	800 yen

Les Eaux ミネラルウォーター

<i>Perrier (33cl)</i> ペリエ	700 yen
<i>Evian (33cl)</i> エヴィアン	800 yen
<i>Badoit (50cl)</i> バドワ	1,000 yen

Les Sodas ソーダ

<i>Limonade(33cl)</i> レモネード	800 yen
<i>Coca-Cola(19cl)</i> コカコーラ	600 yen
<i>Coca-Cola Zero(19cl)</i> コカコーラ ゼロ	600 yen
<i>Schweppes Tonic(25cl)</i> シュエップストニックウォーター	800 yen

Champagne et Macarons

1,800 yen

Une coupe de Champagne Ladurée

グラスシャンパン (シャンパーニュ ラデュレ)

+

2 Macarons aux Choix

好きなマカロンを2個

Les Apéritifs アペリティフ

<i>Kir</i> キール	1,400 yen
<i>Mimosa</i> ミモザ	1,800 yen
<i>Kronenbourg(33cl)</i> クローネンブルグ	1,000 yen

Les digestifs デイジエスティフ

<i>Grand Marnier</i> グラン マルニエ	1,000 yen
<i>Cognac</i> コニャック	1,600 yen

Les Champagnes(Le verre) シャンパーニュ (グラス)

<i>Champagnes Ladrée</i> シャンパーニュ ラデュレ	1,400 yen
<i>Champagnes Ladrée Rosé</i> シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	1,500 yen

Les Vin Blanc (Le verre) 白ワイン (グラス)

<i>Muscadet Serve et Meine DOMAINE des COGNETT</i> ミュスカデ ドメーヌ デ コニェット	1,250 yen
<i>Bourgogne Chardonnay BOUCHARD PERE&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	1,250 yen
<i>Dopff Au Moulin Geurztraminer</i> ドップ オ ムーラン ゲベルツトラミネール	1,250 yen

Les Vin Rouges (Le verre) 赤ワイン (グラス)

<i>Bourgogne Pinot Noir BOUCHARD PERE&FILS</i> ブルゴーニュピノノワール ブシャール ペール エ フィス	1,300 yen
<i>Chinon Soleil de Coulaine CHATEAU de COULAINÉ</i> シノン シャトー ド クーレーヌ	1,300 yen
<i>Bordeaux Saga BARONS ROTHSCHILD</i> ボルドー サガ パロン ロートシルト	1,300 yen

Les Champagnes (La bouteille) シャンパーニュ (ボトル)

<i>Champagnes Ladurée</i> シャンパーニュ ラデュレ	7,500 yen
<i>Champagnes Ladurée Rosé</i> シャンパーニュ ラデュレ ロゼ	8,000 yen

Les Vin Blanc (La bouteille) 白ワイン (ボトル)

<i>Muscadet Serve et Meine</i> DOMAINE des COGNETT ミュスカデ ドメーヌ デ コニェット	4,200 yen
<i>Bourgogne Chardonnay</i> BOUCHARD PERE & FILS ブルゴーニュシャルドネ ブシャール ペール エ フィス	5,200 yen
<i>Bourgogne Chablis</i> WILLIAM FEVRE ブルゴーニュ シャブリ ウィリアム フェーブル	5,800 yen
<i>Dopff Au Moulin</i> Geurztraminer ドップ オ ムーラン ゲベルツトラミネール	6,800 yen
<i>Sancerre</i> DOMAINE du NOZAY サンセール ドメーヌ デュ ノゼ	6,800 yen

Les Vin Rouges (La bouteille) 赤ワイン (ボトル)

<i>Château Mylord</i> シャトー ミロール	4,800 yen
<i>Chinon Soleil de Coulaine</i> CHATEAU de COULAINE シノン シャトー ド クーレーヌ	5,600 yen
<i>Bourgogne Pinot Noir</i> BOUCHARD PERE & FILS ブルゴーニュ ピノノワール ブシャール ペール エ フィス	5,800 yen
<i>Bordeaux Saga</i> BARONS ROTHSCHILD ボルドー サガ バロン ロートシルト	5,800 yen
<i>Bordeaux Medoc</i> BARONS DE ROTHSCHILD ボルドー メドック バロン ロートシルト	7,000 yen

*David Holder, Président de la maison Ladurée,
a pris l'initiative de créer le Prix du livre Ladurée.
Ce prix réunit un jury composé de personnalités du monde de la gastronomie,
de la presse, de la mode et de la décoration.
Il est décerné chaque année à l'automne.
Pour la huitième édition du Prix du livre Ladurée, le jury couronne le livre
« Alchimistes aux Fourneaux » Pierre Gagnaire et Hervé This
paru aux éditions Flammarion.*



ラデュレ社長であるダヴィッド・オルデーがイニシアティブをとってラデュレの「*Le Prix de Livre* (本の大賞)」を設立しました。
この賞は、飲食関係、プレス、ファッション関係、装飾関係の各委員を招集して選考されたものです。
毎年、秋に授与されます。
8冊目となる「*Le Prix de Livre* (本の大賞)」では、委員会は「料理の錬金術師」(Pierre Gagnaire et Hervé This 著、フラマリオン出版)に栄冠を与えました。

<http://www.laduree.fr>

Menu du Soir

18:00~21:30

Menu à 6,000 yen

アペリティブ

(グラスシャンパン、フレッシュジュース、ペリエ、エヴィアンからお選び下さい)

Apéritif

(Aux choix: Une coupe de champagne ou jus fruit frais ou Perrier ou Evian)

+

前菜

Entrée

+

本日の温かいお料理(お肉もしくはお魚)

Plat du jour

(viande ou poisson)

+

本日のパティスリー

Pâtisserie du jour

+

コーヒーまたは紅茶

Café ou Thé

