

M E N U C A F É

カフェメニュー

Café

コーヒー (HOT / ICE) ¥ 935

イリー社オリジナル豆を贅沢に使用

Espresso

エスプレッソ ダブル ¥ 1,650

上質なイリー社オリジナル豆の風味が凝縮した一杯 ¥ 935

Special darjeeling

紅茶 (ダージリン) - インドマカイヴァリ農園の秋摘み茶葉 (HOT / ICE) ¥ 990

華やかな香りとコクを併せ持つ秋摘みの高品質茶葉です

Jus d'orange

オレンジジュース ¥ 660

Ginger ale

ジンジャーエール ¥ 660



TAILLEVENT
PARIS

タイユヴァンは創立1946年のフランスを代表する老舗グランメゾン。フランス語で書かれた最古の料理書「Le Viander=ル・ヴィアンディエ」を書き記した伝説の料理人がその店名の由来です。「L'accord Mets & Vins=食とワインとの調和」という哲学の下、ワインと食事が織りなす繊細で優美な味わいを堪能できる至高の名門として、威厳と風格を保ち続けています。

ラコール・メ・エ・ヴァン
「L'accord Mets & Vins」

=「食とワインとの調和」

パリ・タイユヴァン セレクトのワインと食事が織りなす絶妙なペアリングをお楽しみください。

Bonne dégustation !!

APÉRITIFS
アペリティフ

Fromages チーズ	¥ 770
3種	¥ 2,200

Mélange de noix ミックスナッツ	¥770
----------------------------	------

Baguettes avec du beurre バゲット (バター付き)	¥ 440
--	-------

Dessert

Déssert du jour 本日のデザート	¥ 1,100
※内容はスタッフにお尋ねください	

PLATS
一品料理

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon 赤海老と豚足のリゾット	¥3,080
※当店のお米は国産米を使用しております。	

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil スズキのグリル フェネルのソース	¥3,300
---	--------

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise イベリコ豚のロースト バスケーズソース	¥ 3,520
---	---------

Bœuf Ragout 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥ 3,630
和牛ほほ肉のとろけるようなくちどけと濃厚なうま味を堪能出来る一皿	

バゲット	¥ 440
バター付き	

Last Order 14:30



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

Menu Déjeuner

ランチメニュー

日替わり前菜二品 + メイン一皿 + お飲み物付き

Thon albacore mariné à la bergamote

ピンチョウマグロのベルガモットマリネ

〈バゲット付き〉



¥3,300

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon

赤海老と豚足のリゾット



¥3,520

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil

スズキのグリル フェネルのソース

〈バゲット付き〉



¥3,740

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise

イベリコ豚のロースト パスケーズソース

〈バゲット付き〉



¥3,960

BOISSONS お飲み物

- ・グラスワイン (泡／白／ロゼ／赤) 80ml
- ・コーヒー (HOT / ICE)
- ・紅茶 (HOT / ICE)
- ・ソフトドリンク (ジンジャーエール／オレンジジュース)

各ドリンクおかわり

＋ ¥880

各お料理とのペアリングのおすすめをグラスワインメニュー(別料金)からご紹介いたします。

DESSERT デザート

- ・本日のデザート ※内容はスタッフへお尋ねください。

¥ 990



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

L'accord Mets & Vins

ペアリングセミナー

フランスワインと料理のペアリング

タイユヴァンが考えるワインと料理の合わせ方の秘訣をご紹介します。
月替わりでフランス銘醸地ワインとの～マリアージュ～をお楽しみいただけます。

毎月4回開催

参加料金 ¥12,100 (税込) ～

定員 各回 6名様

※内容はスタッフにお尋ねください

※各回は同じ内容になります

* 定員に達し次第締切とさせていただきます。予めご了承くださいませ。
* ワインの状態により、予告なくアイテムが変更となる場合がございます。
* 食材入荷状況により、メニューが一部変更になる場合がございます。
* お電話、メールにてご予約も承ります。

TEL: 03-3548-0858 MAIL: nihombashitk_shop@enoteca.co.jp

※ ランチのコーヒー、紅茶はグランドメニューの銘柄と異なります。 ※ 食物アレルギーがご心配なお客様は事前にスタッフまでお尋ねください。
※ 各料理の写真はイメージです。日によって付け合わせが変更となる場合がございます。

PLATS
一品料理

Entrée du jour
本日の前菜 ASK
※内容はスタッフにお尋ねください

Jambon cru
生ハム ¥1,650
おすすめの生ハム

Le pâté du jour
自家製パテ ¥1,760
※内容はスタッフにお尋ねください。

Thon albacore mariné à la bergamote
ピンチョウマグロのベルガモットマリネ ¥2,860

APÉRITIFS
アペリティブ

Olive
オリーブ ¥770

Carpaccio de Pulpes
水タコのカルパッチョ ¥990

Rillettes à la maison
自家製リエット ¥990

Assortiment de trois entrées
ブティ アペリティブ3種盛り ¥1,430

Caponata estivale aux légumes du soleil
夏野菜のカポナータ ¥880

Encornet à la tapenade noire
モンゴウイカのタブナード ¥990

M E N U C A F É

カフェメニュー

Café

コーヒー (HOT / ICE) ￥ 935

イリー社オリジナル豆を贅沢に使用

Espresso

エスプレッソ ダブル ￥ 1,650

上質なイリー社オリジナル豆の風味が凝縮した一杯 ￥ 935

Special darjeeling

紅茶 (ダージリン) - インドマカイヴァリ農園の秋摘み茶葉 (HOT / ICE) ￥ 990

華やかな香りとコクを併せ持つ秋摘みの高品質茶葉です

Jus d'orange

オレンジジュース ￥ 660

Ginger ale

ジンジャーエール ￥ 660



TAILLEVENT
PARIS

タイユヴァンは創立1946年のフランスを代表する老舗グランメゾン。フランス語で書かれた最古の料理書「Le Viander=ル・ヴィアンディエ」を書き記した伝説の料理人がその店名の由来です。「L'accord Mets & Vins=食とワインとの調和」という哲学の下、ワインと食事が織りなす繊細で優美な味わいを堪能できる至高の名門として、威厳と風格を保ち続けています。

ラコール・メ・エ・ヴァン
「L'accord Mets & Vins」

=「食とワインとの調和」

パリ・タイユヴァン セレクトのワインと食事が織りなす絶妙なペアリングをお楽しみください。

Bonne dégustation !!

APÉRITIFS
アペリティフ

Fromages チーズ	¥ 770
3種	¥ 2,200

Mélange de noix ミックスナッツ	¥770
----------------------------	------

Baguettes avec du beurre バゲット (バター付き)	¥ 440
--	-------

Dessert

Déssert du jour 本日のデザート	¥ 1,100
※内容はスタッフにお尋ねください	

PLATS
一品料理

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon 赤海老と豚足のリゾット	¥3,080
※当店のお米は国産米を使用しております。	

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil スズキのグリル フェネルのソース	¥3,300
---	--------

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise イベリコ豚のロースト バスケーズソース	¥ 3,520
---	---------

Bœuf Ragout 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥ 3,630
和牛ほほ肉のとろけるようなくちどけと濃厚なうま味を堪能出来る一皿	

バゲット	¥ 440
バター付き	

Last Order 14:30



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

Menu Déjeuner

ランチメニュー

日替わり前菜二品 + メイン一皿 + お飲み物付き

Thon albacore mariné à la bergamote

ピンチョウマグロのベルガモットマリネ

〈バゲット付き〉



¥3,300

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon

赤海老と豚足のリゾット



¥3,520

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil

スズキのグリル フェネルのソース

〈バゲット付き〉



¥3,740

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise

イベリコ豚のロースト パスケーズソース

〈バゲット付き〉



¥3,960

BOISSONS お飲み物

- ・グラスワイン (泡／白／ロゼ／赤) 80ml
- ・コーヒー (HOT / ICE)
- ・紅茶 (HOT / ICE)
- ・ソフトドリンク (ジンジャーエール／オレンジジュース)

各ドリンクおかわり

＋ ¥880

各お料理とのペアリングのおすすめをグラスワインメニュー(別料金)からご紹介いたします。

DESSERT デザート

- ・本日のデザート ※内容はスタッフへお尋ねください。

¥ 990



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

L'accord Mets & Vins

ペアリングセミナー

フランスワインと料理のペアリング

タイユヴァンが考えるワインと料理の合わせ方の秘訣をご紹介します。
月替わりでフランス銘醸地ワインとの～マリアージュ～をお楽しみいただけます。

毎月4回開催

参加料金 ¥12,100 (税込) ～

定員 各回 6名様

※内容はスタッフにお尋ねください

※各回は同じ内容になります

* 定員に達し次第締切とさせていただきます。予めご了承くださいませ。
* ワインの状態により、予告なくアイテムが変更となる場合がございます。
* 食材入荷状況により、メニューが一部変更になる場合がございます。
* お電話、メールにてご予約も承ります。

TEL: 03-3548-0858 MAIL: nihombashitk_shop@enoteca.co.jp

※ ランチのコーヒー、紅茶はグランドメニューの銘柄と異なります。 ※ 食物アレルギーがご心配なお客様は事前にスタッフまでお尋ねください。
※ 各料理の写真はイメージです。日によって付け合わせが変更となる場合がございます。

PLATS
一品料理

Entrée du jour
本日の前菜 ASK
※内容はスタッフにお尋ねください

Jambon cru
生ハム ¥1,650
おすすめの生ハム

Le pâté du jour
自家製パテ ¥1,760
※内容はスタッフにお尋ねください。

Thon albacore mariné à la bergamote
ピンチョウマグロのベルガモットマリネ ¥2,860

APÉRITIFS
アペリティブ

Olive
オリーブ ¥770

Carpaccio de Pulpes
水タコのカルパッチョ ¥990

Rillettes à la maison
自家製リエット ¥990

Assortiment de trois entrées
ブティ アペリティブ3種盛り ¥1,430

Caponata estivale aux légumes du soleil
夏野菜のカポナータ ¥880

Encornet à la tapenade noire
モンゴウイカのタブナード ¥990

M E N U C A F É

カフェメニュー

Café

コーヒー (HOT / ICE) ¥ 935

イリー社オリジナル豆を贅沢に使用

Espresso

エスプレッソ ダブル ¥ 1,650

上質なイリー社オリジナル豆の風味が凝縮した一杯 ¥ 935

Special darjeeling

紅茶 (ダージリン) - インドマカイヴァリ農園の秋摘み茶葉 (HOT / ICE) ¥ 990

華やかな香りとコクを併せ持つ秋摘みの高品質茶葉です

Jus d'orange

オレンジジュース ¥ 660

Ginger ale

ジンジャーエール ¥ 660



TAILLEVENT
PARIS

タイユヴァンは創立1946年のフランスを代表する老舗グランメゾン。フランス語で書かれた最古の料理書「Le Viander=ル・ヴィアンディエ」を書き記した伝説の料理人がその店名の由来です。「L'accord Mets & Vins=食とワインとの調和」という哲学の下、ワインと食事が織りなす繊細で優美な味わいを堪能できる至高の名門として、威厳と風格を保ち続けています。

ラコール・メ・エ・ヴァン
「L'accord Mets & Vins」

=「食とワインとの調和」

パリ・タイユヴァン セレクトのワインと食事が織りなす絶妙なペアリングをお楽しみください。

Bonne dégustation !!

APÉRITIFS
アペリティフ

Fromages チーズ	¥ 770
3種	¥ 2,200

Mélange de noix ミックスナッツ	¥770
----------------------------	------

Baguettes avec du beurre バゲット (バター付き)	¥ 440
--	-------

Dessert

Déssert du jour 本日のデザート	¥ 1,100
※内容はスタッフにお尋ねください	

PLATS
一品料理

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon 赤海老と豚足のリゾット	¥3,080
※当店のお米は国産米を使用しております。	

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil スズキのグリル フェネルのソース	¥3,300
---	--------

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise イベリコ豚のロースト バスケーズソース	¥ 3,520
---	---------

Bœuf Ragout 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥ 3,630
和牛ほほ肉のとろけるようなくちどけと濃厚なうま味を堪能出来る一皿	

バゲット	¥ 440
バター付き	

Last Order 14:30



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

Menu Déjeuner

ランチメニュー

日替わり前菜二品 + メイン一皿 + お飲み物付き

Thon albacore mariné à la bergamote

ピンチョウマグロのベルガモットマリネ

〈バゲット付き〉



¥3,300

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon

赤海老と豚足のリゾット



¥3,520

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil

スズキのグリル フェネルのソース

〈バゲット付き〉



¥3,740

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise

イベリコ豚のロースト パスケーズソース

〈バゲット付き〉



¥3,960

BOISSONS お飲み物

- ・グラスワイン (泡／白／ロゼ／赤) 80ml
- ・コーヒー (HOT / ICE)
- ・紅茶 (HOT / ICE)
- ・ソフトドリンク (ジンジャーエール／オレンジジュース)

各ドリンクおかわり

＋ ¥880

各お料理とのペアリングのおすすめをグラスワインメニュー(別料金)からご紹介いたします。

DESSERT デザート

- ・本日のデザート ※内容はスタッフへお尋ねください。

¥ 990



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

L'accord Mets & Vins

ペアリングセミナー

フランスワインと料理のペアリング

タイユヴァンが考えるワインと料理の合わせ方の秘訣をご紹介します。
月替わりでフランス銘醸地ワインとの～マリアージュ～をお楽しみいただけます。

毎月4回開催

参加料金 ¥12,100 (税込) ～

定員 各回 6名様

※内容はスタッフにお尋ねください

※各回は同じ内容になります

- * 定員に達し次第締切とさせていただきます。予めご了承くださいませ。
- * ワインの状態により、予告なくアイテムが変更となる場合がございます。
- * 食材入荷状況により、メニューが一部変更になる場合がございます。
- * お電話、メールにてご予約も承ります。

TEL: 03-3548-0858 MAIL: nihombashitk_shop@enoteca.co.jp

※ ランチのコーヒー、紅茶はグランドメニューの銘柄と異なります。 ※ 食物アレルギーがご心配なお客様は事前にスタッフまでお尋ねください。
※ 各料理の写真はイメージです。日によって付け合わせが変更となる場合がございます。

PLATS
一品料理

Entrée du jour
本日の前菜 ASK
※内容はスタッフにお尋ねください

Jambon cru
生ハム ¥1,650
おすすめの生ハム

Le pâté du jour
自家製パテ ¥1,760
※内容はスタッフにお尋ねください。

Thon albacore mariné à la bergamote
ピンチョウマグロのベルガモットマリネ ¥2,860

APÉRITIFS
アペリティブ

Olive
オリーブ ¥770

Carpaccio de Pulpes
水タコのカルパッチョ ¥990

Rillettes à la maison
自家製リエット ¥990

Assortiment de trois entrées
ブティ アペリティブ3種盛り ¥1,430

Caponata estivale aux légumes du soleil
夏野菜のカポナータ ¥880

Encornet à la tapenade noire
モンゴウイカのタブナード ¥990

M E N U C A F É

カフェメニュー

Café

コーヒー (HOT / ICE) ¥ 935

イリー社オリジナル豆を贅沢に使用

Espresso

エスプレッソ ダブル ¥ 1,650

上質なイリー社オリジナル豆の風味が凝縮した一杯 ¥ 935

Special darjeeling

紅茶 (ダージリン) - インドマカイヴァリ農園の秋摘み茶葉 (HOT / ICE) ¥ 990

華やかな香りとコクを併せ持つ秋摘みの高品質茶葉です

Jus d'orange

オレンジジュース ¥ 660

Ginger ale

ジンジャーエール ¥ 660



TAILLEVENT
PARIS

タイユヴァンは創立1946年のフランスを代表する老舗グランメゾン。フランス語で書かれた最古の料理書「Le Viander=ル・ヴィアンディエ」を書き記した伝説の料理人がその店名の由来です。「L'accord Mets & Vins=食とワインとの調和」という哲学の下、ワインと食事が織りなす繊細で優美な味わいを堪能できる至高の名門として、威厳と風格を保ち続けています。

ラコール・メ・エ・ヴァン
「L'accord Mets & Vins」

=「食とワインとの調和」

パリ・タイユヴァン セレクトのワインと食事が織りなす絶妙なペアリングをお楽しみください。

Bonne dégustation !!

APÉRITIFS
アペリティフ

Fromages チーズ	¥ 770
3種	¥ 2,200

Mélange de noix ミックスナッツ	¥770
----------------------------	------

Baguettes avec du beurre バゲット (バター付き)	¥ 440
--	-------

Dessert

Déssert du jour 本日のデザート	¥ 1,100
※内容はスタッフにお尋ねください	

PLATS
一品料理

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon 赤海老と豚足のリゾット	¥3,080
※当店のお米は国産米を使用しております。	

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil スズキのグリル フェネルのソース	¥3,300
---	--------

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise イベリコ豚のロースト バスケーズソース	¥ 3,520
---	---------

Bœuf Ragout 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥ 3,630
和牛ほほ肉のトロけるようなくちどけと濃厚なうま味を堪能出来る一皿	

バゲット	¥ 440
バター付き	

Last Order 14:30



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

Menu Déjeuner

ランチメニュー

日替わり前菜二品 + メイン一皿 + お飲み物付き

Thon albacore mariné à la bergamote

ピンチョウマグロのベルガモットマリネ

〈バゲット付き〉



¥3,300

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon

赤海老と豚足のリゾット



¥3,520

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil

スズキのグリル フェネルのソース

〈バゲット付き〉



¥3,740

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise

イベリコ豚のロースト パスケーズソース

〈バゲット付き〉



¥3,960

BOISSONS お飲み物

- ・グラスワイン (泡／白／ロゼ／赤) 80ml
- ・コーヒー (HOT / ICE)
- ・紅茶 (HOT / ICE)
- ・ソフトドリンク (ジンジャーエール／オレンジジュース)

各ドリンクおかわり

＋ ¥880

各お料理とのペアリングのおすすめをグラスワインメニュー(別料金)からご紹介いたします。

DESSERT デザート

- ・本日のデザート ※内容はスタッフへお尋ねください。

¥ 990



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

L'accord Mets & Vins

ペアリングセミナー

フランスワインと料理のペアリング

タイユヴァンが考えるワインと料理の合わせ方の秘訣をご紹介します。
月替わりでフランス銘醸地ワインとの～マリアージュ～をお楽しみいただけます。

毎月4回開催

参加料金 ¥12,100 (税込) ～

定員 各回 6名様

※内容はスタッフにお尋ねください

※各回は同じ内容になります

* 定員に達し次第締切とさせていただきます。予めご了承くださいませ。
* ワインの状態により、予告なくアイテムが変更となる場合がございます。
* 食材入荷状況により、メニューが一部変更になる場合がございます。
* お電話、メールにてご予約も承ります。

TEL: 03-3548-0858 MAIL: nihombashitk_shop@enoteca.co.jp

※ ランチのコーヒー、紅茶はグランドメニューの銘柄と異なります。 ※ 食物アレルギーがご心配なお客様は事前にスタッフまでお尋ねください。
※ 各料理の写真はイメージです。日によって付け合わせが変更となる場合がございます。

PLATS
一品料理

Entrée du jour
本日の前菜 ASK
※内容はスタッフにお尋ねください

Jambon cru
生ハム ¥1,650
おすすめの生ハム

Le pâté du jour
自家製パテ ¥1,760
※内容はスタッフにお尋ねください。

Thon albacore mariné à la bergamote
ピンチョウマグロのベルガモットマリネ ¥2,860

APÉRITIFS
アペリティフ

Olive
オリーブ ¥770

Carpaccio de Pulpes
水タコのカルパッチョ ¥990

Rillettes à la maison
自家製リエット ¥990

Assortiment de trois entrées
ブティ アペリティフ3種盛り ¥1,430

Caponata estivale aux légumes du soleil
夏野菜のカポナータ ¥880

Encornet à la tapenade noire
モンゴウイカのタブナード ¥990

M E N U C A F É

カフェメニュー

Café

コーヒー (HOT / ICE) ¥ 935

イリー社オリジナル豆を贅沢に使用

Espresso

エスプレッソ ダブル ¥ 1,650

上質なイリー社オリジナル豆の風味が凝縮した一杯 ¥ 935

Special darjeeling

紅茶 (ダージリン) - インドマカイヴァリ農園の秋摘み茶葉 (HOT / ICE) ¥ 990

華やかな香りとコクを併せ持つ秋摘みの高品質茶葉です

Jus d'orange

オレンジジュース ¥ 660

Ginger ale

ジンジャーエール ¥ 660



TAILLEVENT
PARIS

タイユヴァンは創立1946年のフランスを代表する老舗グランメゾン。フランス語で書かれた最古の料理書「Le Viander=ル・ヴィアンディエ」を書き記した伝説の料理人がその店名の由来です。「L'accord Mets & Vins=食とワインとの調和」という哲学の下、ワインと食事が織りなす繊細で優美な味わいを堪能できる至高の名門として、威厳と風格を保ち続けています。

ラコール・メ・エ・ヴァン
「L'accord Mets & Vins」

=「食とワインとの調和」

パリ・タイユヴァン セレクトのワインと食事が織りなす絶妙なペアリングをお楽しみください。

Bonne dégustation !!

APÉRITIFS
アペリティフ

Fromages チーズ	¥ 770
3種	¥ 2,200

Mélange de noix ミックスナッツ	¥770
----------------------------	------

Baguettes avec du beurre バゲット (バター付き)	¥ 440
--	-------

Dessert

Déssert du jour 本日のデザート	¥ 1,100
※内容はスタッフにお尋ねください	

PLATS
一品料理

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon 赤海老と豚足のリゾット	¥3,080
※当店のお米は国産米を使用しております。	

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil スズキのグリル フェネルのソース	¥3,300
---	--------

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise イベリコ豚のロースト バスケーズソース	¥ 3,520
---	---------

Bœuf Ragout 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥ 3,630
和牛ほほ肉のとろけるようなくちどけと濃厚なうま味を堪能出来る一皿	

バゲット	¥ 440
バター付き	

Last Order 14:30



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

Menu Déjeuner

ランチメニュー

日替わり前菜二品 + メイン一皿 + お飲み物付き

Thon albacore mariné à la bergamote

ピンチョウマグロのベルガモットマリネ

〈バゲット付き〉



¥3,300

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon

赤海老と豚足のリゾット



¥3,520

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil

スズキのグリル フェネルのソース

〈バゲット付き〉



¥3,740

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise

イベリコ豚のロースト パスケーズソース

〈バゲット付き〉



¥3,960

BOISSONS お飲み物

- ・グラスワイン (泡／白／ロゼ／赤) 80ml
- ・コーヒー (HOT / ICE)
- ・紅茶 (HOT / ICE)
- ・ソフトドリンク (ジンジャーエール／オレンジジュース)

各ドリンクおかわり

＋ ¥880

各お料理とのペアリングのおすすめをグラスワインメニュー(別料金)からご紹介いたします。

DESSERT デザート

- ・本日のデザート ※内容はスタッフへお尋ねください。

¥ 990



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

L'accord Mets & Vins

ペアリングセミナー

フランスワインと料理のペアリング

タイユヴァンが考えるワインと料理の合わせ方の秘訣をご紹介します。
月替わりでフランス銘醸地ワインとの～マリアージュ～をお楽しみいただけます。

毎月4回開催

参加料金 ¥12,100 (税込) ～

定員 各回 6名様

※内容はスタッフにお尋ねください

※各回は同じ内容になります

- * 定員に達し次第締切とさせていただきます。予めご了承くださいませ。
- * ワインの状態により、予告なくアイテムが変更となる場合がございます。
- * 食材入荷状況により、メニューが一部変更になる場合がございます。
- * お電話、メールにてご予約も承ります。

TEL: 03-3548-0858 MAIL: nihombashitk_shop@enoteca.co.jp

※ ランチのコーヒー、紅茶はグランドメニューの銘柄と異なります。 ※ 食物アレルギーがご心配なお客様は事前にスタッフまでお尋ねください。
※ 各料理の写真はイメージです。日によって付け合わせが変更となる場合がございます。

PLATS
一品料理

Entrée du jour
本日の前菜 ASK
※内容はスタッフにお尋ねください

Jambon cru
生ハム ¥1,650
おすすめの生ハム

Le pâté du jour
自家製パテ ¥1,760
※内容はスタッフにお尋ねください。

Thon albacore mariné à la bergamote
ピンチョウマグロのベルガモットマリネ ¥2,860

APÉRITIFS
アペリティフ

Olive
オリーブ ¥770

Carpaccio de Pulpes
水タコのカルパッチョ ¥990

Rillettes à la maison
自家製リエット ¥990

Assortiment de trois entrées
ブティ アペリティフ3種盛り ¥1,430

Caponata estivale aux légumes du soleil
夏野菜のカポナータ ¥880

Encornet à la tapenade noire
モンゴウイカのタブナード ¥990

M E N U C A F É

カフェメニュー

Café

コーヒー (HOT / ICE) ￥ 935

イリー社オリジナル豆を贅沢に使用

Espresso

エスプレッソ ダブル ￥ 1,650

上質なイリー社オリジナル豆の風味が凝縮した一杯 ￥ 935

Special darjeeling

紅茶 (ダージリン) - インドマカイヴァリ農園の秋摘み茶葉 (HOT / ICE) ￥ 990

華やかな香りとコクを併せ持つ秋摘みの高品質茶葉です

Jus d'orange

オレンジジュース ￥ 660

Ginger ale

ジンジャーエール ￥ 660



TAILLEVENT
PARIS

タイユヴァンは創立1946年のフランスを代表する老舗グランメゾン。フランス語で書かれた最古の料理書「Le Viander=ル・ヴィアンディエ」を書き記した伝説の料理人がその店名の由来です。「L'accord Mets & Vins=食とワインとの調和」という哲学の下、ワインと食事が織りなす繊細で優美な味わいを堪能できる至高の名門として、威厳と風格を保ち続けています。

ラコール・メ・エ・ヴァン
「L'accord Mets & Vins」

=「食とワインとの調和」

パリ・タイユヴァン セレクトのワインと食事が織りなす絶妙なペアリングをお楽しみください。

Bonne dégustation !!

APÉRITIFS
アペリティフ

Fromages チーズ	¥ 770
3種	¥ 2,200

Mélange de noix ミックスナッツ	¥770
----------------------------	------

Baguettes avec du beurre バゲット (バター付き)	¥ 440
--	-------

Dessert

Déssert du jour 本日のデザート	¥ 1,100
※内容はスタッフにお尋ねください	

PLATS
一品料理

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon 赤海老と豚足のリゾット	¥3,080
※当店のお米は国産米を使用しております。	

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil スズキのグリル フェネルのソース	¥3,300
---	--------

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise イベリコ豚のロースト バスケーズソース	¥ 3,520
---	---------

Bœuf Ragout 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥ 3,630
和牛ほほ肉のとろけるようなくちどけと濃厚なうま味を堪能出来る一皿	

バゲット	¥ 440
バター付き	

Last Order 14:30



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

Menu Déjeuner

ランチメニュー

日替わり前菜二品 + メイン一皿 + お飲み物付き

Thon albacore mariné à la bergamote

ピンチョウマグロのベルガモットマリネ

〈バゲット付き〉



¥3,300

Risotto crémeux aux gambas rouges et aux pieds de cochon

赤海老と豚足のリゾット



¥3,520

Filet de bar grillé, nappé d'une sauce au fenouil

スズキのグリル フェネルのソース

〈バゲット付き〉



¥3,740

Porc Ibérico rôti, sauce basquaise

イベリコ豚のロースト パスケーズソース

〈バゲット付き〉



¥3,960

BOISSONS お飲み物

- ・グラスワイン (泡／白／ロゼ／赤) 80ml
- ・コーヒー (HOT / ICE)
- ・紅茶 (HOT / ICE)
- ・ソフトドリンク (ジンジャーエール／オレンジジュース)

各ドリンクおかわり

＋ ¥880

各お料理とのペアリングのおすすめをグラスワインメニュー(別料金)からご紹介いたします。

DESSERT デザート

- ・本日のデザート ※内容はスタッフへお尋ねください。

¥ 990



LES CAVES de TAILLEVENT
T O K Y O

L'accord Mets & Vins

ペアリングセミナー

フランスワインと料理のペアリング

タイユヴァンが考えるワインと料理の合わせ方の秘訣をご紹介します。
月替わりでフランス銘醸地ワインとの～マリアージュ～をお楽しみいただけます。

毎月4回開催

参加料金 ¥12,100 (税込) ～

定員 各回 6名様

※内容はスタッフにお尋ねください

※各回は同じ内容になります

* 定員に達し次第締切とさせていただきます。予めご了承くださいませ。
* ワインの状態により、予告なくアイテムが変更となる場合がございます。
* 食材入荷状況により、メニューが一部変更になる場合がございます。
* お電話、メールにてご予約も承ります。

TEL: 03-3548-0858 MAIL: nihombashitk_shop@enoteca.co.jp

※ ランチのコーヒー、紅茶はグランドメニューの銘柄と異なります。 ※ 食物アレルギーがご心配なお客様は事前にスタッフまでお尋ねください。
※ 各料理の写真はイメージです。日によって付け合わせが変更となる場合がございます。

PLATS
一品料理

Entrée du jour
本日の前菜 ASK
※内容はスタッフにお尋ねください

Jambon cru
生ハム ¥1,650
おすすめの生ハム

Le pâté du jour
自家製パテ ¥1,760
※内容はスタッフにお尋ねください。

Thon albacore mariné à la bergamote
ピンチョウマグロのベルガモットマリネ ¥2,860

APÉRITIFS
アペリティブ

Olive
オリーブ ¥770

Carpaccio de Pulpes
水タコのカルパッチョ ¥990

Rillettes à la maison
自家製リエット ¥990

Assortiment de trois entrées
ブティ アペリティブ3種盛り ¥1,430

Caponata estivale aux légumes du soleil
夏野菜のカポナータ ¥880

Encornet à la tapenade noire
モンゴウイカのタブナード ¥990