

MENU CAFÉ

カフェメニュー

Café

コーヒー (HOT / ICE) ￥990

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 ￥1,870

上質なイリー社オリジナル豆の風味が凝縮した一杯 ￥990

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 ￥990

Ginger ale

ジンジャーエール ￥990



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。



A P É R I T I F S

アペリティフ

Fromages
チーズ ￥ 990

3種 ￥ 2,750

Mélange de noix
ミックスナッツ ￥880

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

D e s s e r t

Déssert du jour
本日のデザート ￥ 1,210

※内容はスタッフにお尋ねください

P L A T S

一品料理

Risotto aux cèpes et pancetta
ポルチーニとパンチェッタのリゾット ￥3,080

※当店のお米は国産米を使用しております。

Pavé de saumon grillé, sauce genevoise
サーモンのグリル ジュヌヴォワーズソース ￥3,300

Pavé de veau poêlé, sauce Bercy
仔牛のヴィエノワーズ ベルシーソース ￥ 3,630

Bœuf Ragout
和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ￥ 3,850

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

Filet de rouget-barbet poché, vinaigrette aux raisins
イトヨリ鯛のポシェレザン ヴィネグレット
〈バゲット付き〉



¥3,410

Risotto aux cèpes et pancetta
ポルチーニとパンチェッタのリゾット



¥3,520

Pavé de saumon grillé, sauce genevoise
サーモンのグリル ジュヌヴォワーズソース
〈バゲット付き〉



¥3,740

Pavé de veau poêlé, sauce Bercy
仔牛のヴィエノワーズ ベルシーソース
〈バゲット付き〉



¥4,070

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

※ 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。

Filet de rouget-barbet poché, vinaigrette aux raisins
イトヨリ鯛のポシェレザン ヴィネグレット ¥2,970

Marinade de saumon fumé et asperges vertes
スモークサーモンとグリーンアスパラガスのマリネ ¥1,870

APÉRITIFS
アペリティフ

Olive
オリーブ ¥880

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

Coquillage et champignons à la bourguignonne.
つぶ貝とキノコのブルギニヨン ¥1,100

Assortiment de trois entrées
プティ アペリティフ3種盛り ¥1,540