

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

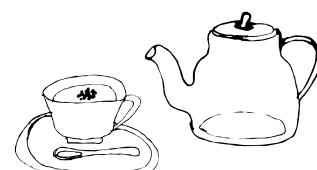
紅茶 (ダージリン) - インドマカイヴァリ農園の秋摘み茶葉 (HOT / ICE) ¥ 990
華やかな香りとコクを併せ持つ秋摘みの高品質茶葉です

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。

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 !!

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

Dessert 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 au crabe et au pecorino

カニとペコリーノチーズのリゾット

¥ 3,080

※当店のお米は国産米を使用しております。

Lotte poêlée, sauce normande

アンコウのポワレ ノルマンディーソース

¥ 3,300

Légère fricassée d'agneau et pommes dauphinoises

仔羊の軽い煮込みとポムドフィノワーズ

¥ 3,520

Bœuf Ragout

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

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

¥ 3,850

バゲット ¥ 440
バター付き

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

Ballotine de volaille aux champignons, sauce à l'estragon
鶏とシャンピニオンのパロティース エストラゴンソース
(パン付き)



¥3,410

Risotto au crabe et au pecorino
カニとペコリーノチーズのリゾット



¥3,630

Lotte poêlée, sauce normande
アンコウのポワレ ノルマンディーソース
(パン付き)



¥3,850

Légère fricassée d'agneau et pommes dauphinoises
仔羊の軽い煮込みとポムドフィノワーズ
(パン付き)



¥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)からもご紹介いたします。

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
TOKYO

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紹介。
月替わりでフランス銘醸地ワインとの～マリアージュ～をお愉しみいただけます。

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

P L A T S
一品料理

Entrée du jour
本日の前菜
※内容はスタッフにお尋ねください

Jambon cru
生ハム
おすすめの生ハム

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

Ballotine de volaille aux champignons, sauce à l'estragon
鶏とシャンピニオンのパロティーヌ エストラゴンソース
Marinade de saumon fumé et asperges vertes
スマーカサーモンとグリーンアスパラガスのマリネ
¥2,860

ASK

¥1,650

¥1,760

¥1,870

A P É R I T I F S
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

Rillette à la maison
自家製リエット
¥990

Quiche à la maison
自家製キッシュ
¥990

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