



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 !!

PETITS SAVOUREUX APÉRITIFS

ワインがすすむ プティアペリティブ

Assortiment de trois entrées

● プティアペリティブ3種盛り ¥ 1,100

ワインに合う一口アペリティブ

※内容はスタッフにお尋ねください ※単品おかわり各種：¥440

Poulpe au beurre d'escargot

● タコのブルギニオンバター和え ¥ 660

ポイルしたタコにブルギニオンバターを合えて白ワインと楽しめるように仕上げました

Caviar

● キャヴィア 15g ¥ 5,500

シャンパーニュとの相性が良い香り高いキャヴィア

2 Spoons ¥ 2,200

PLATS

一品料理

Salade Vitello Tonnato

● 仔牛の低温ロースト サラダ仕立て ツナソース添え ¥ 1,540

しっとりと火を入れた仔牛を軽いツナのソースで食べるピエモンテの伝統料理をアレンジしました

Saumon Fumé

● スモーク・サーモン ¥ 1,650

スモークサーモンをハーブやレモンで爽やかに

Rôti de St-Pierre, sauces à l'estragon

● マトウダイのローストエストラゴンのソース ¥ 1,870

焦がしバターと共に柔らかく焼き上げたマトウダイをエストラゴンが爽やかに香る白ワインソースで

Risotto aux trois champignons parfumé au safran

● 3種の茸とサフランのリゾット ¥ 1,430

高貴な香りのたつ、サフランのリゾットボルチーニをメインに旨味を凝縮した茸のソテーと共に

※国産米を使用しております。

Plateau de Charcuterie

● シャルキュトリ盛り合わせ ¥ 1,760

お勧めシャルキュトリの盛り合わせ

Deux sortes de saucisses et Choucroute

● 2種のソーセージとシュークルート ¥ 1,650

豚の内臓肉の入ったフランスの伝統的なソーセージ、アンドウイエットと

エゾシカのソーセージを、アルザス地方の伝統料理シュークルートと共に

Bœuf Ragout

● 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ¥ 3,300

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

● Vegetables 野菜料理 ● Seafood 海鮮料理 ● Caviar キャヴィア ● Beef 赤身肉 ● Pork, Chicken 白身肉 ● Butter, Cream, etc.. バター、クリーム等 ● Quiche, Pie パイ生地料理



FROMAGE
フロマージュ

Fromages (1 pièces) チーズ (1種 1人前)	¥ 660
Plateau de Fromages (3 pièces) チーズ3種盛り合わせ	¥ 1,870

GRIGNOTER
おつまみ

Olives オリーブ バランスのとれた味わいの定番オリーブ	¥ 660
Fruits Secs ドライ・フルーツ 様々なドライフルーツを彩り豊かに盛り付けてご用意いたしました	¥ 990
Noix ミックスナッツ 風味豊かで味わい深いナッツをワインのおつまみに	¥ 880
Baguettes avec du beurre バゲット バター付き	¥ 330

● Vegetables 野菜料理 ● Seafood 海鮮料理 ● Caviar キャビア ● Beef 赤身肉 ● Pork, Chicken 白身肉 ● Butter, Cream, etc.. バター、クリーム等 ● Quiche, Pie パイ生地料理

MENU CAFÉ
カフェメニュー

Drink

Café コーヒー (HOT / ICE) イリー社オリジナル豆を贅沢に使用	¥ 935
Espresso エスプレッソ 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) 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	¥ 990
Infusion d'hibiscus et de cannelle ハイビスカス & シナモン (HOT / ICE) 爽やかな酸味とスパイシーな甘さで飲みやすいスリランカ産のハーブティー	¥ 990
Jus d'orange オレンジジュース	¥ 660
Ginger ale ジンジャーエール	¥ 660
L'eau gazeuse / L'eau plate ミネラルウォーター (ガス入り / ガスなし)	¥ 660

Dessert et Mignardise

Orange amère オランジュアメール オレンジの爽やかさとキャラメルのほろ苦さで濃厚ながらもさっぱりとした仕上がります	¥ 660
Raisin doré au Sauternes レザン ドレ オ ソーテルヌ 20g 世界三大貴腐ワインの一つ、ソーテルヌに漬け込んだレーズンをチョコレートでコーティングした贅沢なお菓子	¥ 660

※こちらの商品はアルコールを使用しております。

