

ワインショップも営業しております。お気軽にお立ち寄りくださいませ。

SPÉCIALITÉ DU PAYS « BOURGOGNE »


10月のフェアメニュー「ブルゴーニュ」

ESPRIT de TAILLEVENTでは、毎月フランスの地方にフォーカスしてワインや料理をご紹介します。今しか楽しめない限定メニューをお楽しみください。

Escargots à la Bourguignonne
エスカルゴのブルゴーニュ風(1人前) ¥990 (税込)
エスカルゴ, ブルゴーニュバター

 2018 シャブリ «ダニエル・ダンブ» ブルゴーニュ [¥880 (税込) 90cc]

Escargots à la Bourguignonne
洋梨のベル・エレーヌ ¥990 (税込)
洋梨, バニラアイス, チョコレート, アーモンド, コニャック

 2018 ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ «ベルナルダン» ロース [¥880 (税込) 50cc]

ENTRÉES

前菜

Aubergine et Moules én Escabèche à l'Orange
秋ナスとムール貝のエスカベッシュ, オレンジ風味 ¥1,320 (税込)
秋ナス, ムール貝, オレンジ, 人参, 人参ギモーヴ, 香味野菜, 白ワイン, ハーブ

 N.V. レ・ピエス・ロング «ファビアン・ジュヴ» 南西地方 [¥1,540 (税込) 90cc]

Risotto aux Champignons «Cépes, Daikokushimeji, Maitake...»
ボルチーニ茸と旬のキノコのクリームリゾット ¥1,320 (税込)
国産米, ボルチーニ, 旬のキノコのメランジェ, パンチェッタ, ブイヨン, コンテチーズ, 生クリーム

 2015 VDPコート・カタラン «タイユヴァン» ラングドック [¥1,870 (税込) 90cc]

Saalade Gourmand d'Automne «Figues, Champignons Maitake, Jambon cru, Noix»
いちじくと生ハムのサラダ・グルマンド “秋の味覚” ¥1,650 (税込)

葉野菜, いちじく, 生ハム, 舞茸, クルミ, 紫キャベツ, ヘーゼルナッツオイルとワインヴィネガールのドレッシング

 2019 コート・ド・プロヴァンス «タイユヴァン» プロヴァンス [¥1,210 (税込) 90cc]



ESPRIT de TAILLEVENT
Wine Bar & Shop - Tokyo

ENTRÉES

前菜


Pâté de campagne fait maison
自家製パテ・ド・カンパーニュ ¥1,100 (税込)

パテ・ド・カンパーニュ, ディジョン・マスタード, 紫キャベツのマリネ

 2016 ピノ・グリ・レゼルヴ «トリンバック» アルザス [¥1,210 (税込) 90cc]


Poêlé de foie gras et deux types de pommes et sauce calvados
フォアグラポワレと2種のポムソースカルヴァドス ¥2,530 (税込)

フォアグラ, リンゴ, じゃがいも, カルヴァドスソース


 2018 ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ «ベルナルダン» ロース [¥880 (税込) 50cc]

Assortiment de trois Amuse-bouches
アミューズ3種盛り合わせ (一人前) ¥2,200 (税込)

自家製パテ・ド・カンパーニュ, キャヴィア・プリニ, ムール貝と人参のコンポジション

 N.V. シャンパーニュ・ブリュット・ロゼ «タイユヴァン» シャンパーニュ ¥2,200 (税込) 90cc

Caviar
キャヴィア 5g ~ ¥2,530 (税込) ~

 N.V. エクストラ・ブリュット «ルクレール・ブリアン» シャンパーニュ ¥2,200 (税込) 90cc

SOUPES

スープ

ビスク (1人前) ¥770 (税込)

エビのジュ, 香味野菜, 生クリーム

PAIN

パン

バゲット (1pièce) ¥110 (税込)

※定番のフランスパンをカットし、温めてご用意します。

1個単位からお好みの個数をお申し付け下さい

Ainamé Poêlé, Sauce aux Noix à la Grenobloise



Pigeon Rôti, Sauce aux Figs



PLATS

メイン

Saumon à la Vapeur, Sauce Moutarde & Aneth

秋鮭のヴァプール、インカのめざめと彩野菜 ¥ 2,200 (税込)
マスタードとディル風味のソース

旬の秋鮭, インカのめざめ, ロマネスコ, 芽キャベツ, ディジョンマスタードとディルのソース

 2019 コート・ド・プロヴァンス 《タイユヴァン》 プロヴァンス [¥1,210 (税込) 90cc]

Ainamé Poêlé, Sauce aux Noix à la Grenobloise

アイナメのポワレ、クルミのソース・グルノーブル風 ¥ 2,640 (税込)

アイナメ, クルミのソース, 秋の根菜, ハーブ

 2016 ベレ・レ・クロ 《タイユヴァン》 プロヴァンス [¥2,200 (税込) 90cc]

Caillette de Porc aux Châtaigniers, Sauce Madère, Légumes d'automne

豚と栗のカイエット、マデラソース～秋の根菜を添えて～ ¥ 1,980 (税込)

豚ひき肉と鶏レバー、栗、ほうれん草入りのパテ、
マデラソース, 根菜, カーボロネロ フォアグラ付き + ¥770 (税込)

 2015 VDP コート・カタラン 《タイユヴァン》 ラングドック [¥1,870 (税込) 90cc]

Pigeon Rôti, Sauce aux Figs

フランス産ピジョンのロティ、イチジクのソース ¥ 3,080 (税込)

ピジョン, イチジクソース (ピジョンと鶏のジュ), カカオとアーモンドのパウダー, 旬の野菜

 2016 ヴォース・ロマネ 《タイユヴァン》 ブルゴーニュ [¥2,530 (税込) 90cc]

Boeuf à la Bourguignonne

ブフブルギニオン ¥ 3,080 (税込)

和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み, シャンピニオン・ド・パリ, ベーコン, ポテトピュレ

 2018 ロスマリヌ 《サン・タルメトゥ》 コルス島 [¥1,210 (税込) 90cc]

ワインショップも営業しております。お気軽にお立ち寄りくださいませ。



ESPRIT de TAILLEVENT
Wine Bar & Shop - Tokyo

GRIGNOTERS

おつまみ

Olives オリーブ	¥660 (税込)
Fruits Secs ドライ・フルーツ盛り合わせ	¥880 (税込)
Noix ミックスナッツ	¥880 (税込)
Fromage チーズ (1種)	¥880 (税込)

DESSERTS

デザート

Mousse aux Fraises et Citron フレーズシトロン 苺ムース,レモンクリーム	¥770 (税込)
Chocolat Marron ショコラマロン マロンクリーム,ショコラ・ジェノワーズ	¥770 (税込)
Glace Vanille バニラアイス	¥550 (税込)
Sorbet Raisin 巨峰のソルベ	¥550 (税込)
Sorbet SUDACHI すだちのソルベ	¥550 (税込)
Sorbet Orange ブラッド・オレンジのソルベ	¥550 (税込)
Raisins Dorés au Sauternes レザン・ドレ・オ・ソーテルヌ (25g) 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小菓子	¥880 (税込)

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

ソフトドリンク

Café コーヒー (HOT / ICE)	¥605 (税込)
Espresso エスプレッソ	¥605 (税込)
Cappuccino カプチーノ	¥660 (税込)
Café Latte (Froid / Ice) アイス・カフェ・ラテ	¥660 (税込)
Darjeeling 2018 ダージリン・オータムナル/マカイバリ茶園 (HOT / ICE)	¥660 (税込)
日替わり紅茶 (HOT / ICE) ※スタッフへお尋ねください	¥660 (税込)
フレッシュ・ハーブティー (HOT) ※スタッフへお尋ねください	¥880 (税込)
Jus d'orange オレンジジュース	¥660 (税込)
Ginger ale ジンジャーエール (辛口)	¥660 (税込)
Eau tonique 190ml ライム入りトニックウォーター	¥660 (税込)
Eau (Gazeuse / Plate) 750ml ミネラルウォーター (ガス入り/ガス無し)	¥660 (税込)



Menu déjeuner

ランチメニュー

Lunch time
11:00 - 15:00
(L.O. 14:30)

全セット〈スープ、バゲット、ドリンク〉付き



A ポルチーニ茸と旬のキノコの
クリームリゾット
Risotto aux Champignons
«Cépes, Daikokushimeji, Maitake...»

1,760yen (税込)



B 無花果と生ハムの
サラダ・グルマンド “秋の味覚”
Salade Gourmand d'Automne
«Figue, Maitake, Jambon cru»

2,200yen (税込)



C サーモンのヴァプール
インカのめざめと彩り野菜
マスタードとディル風味のソース
Saumon à la Vapeur,
Sauce Moutarde & Aneth

2,530yen (税込)



D 豚と栗のカイエット
マデラソース、秋の根菜添え
(フランス風ハンバーグ)
Caillette de Porc aux Châtaigniers,
Sauce Madère, Légumes d'automne

2,200yen (税込)

セットドリンク

- ・コーヒー (HOT/ICE)
- ・オレンジジュース
- ・紅茶 (HOT/ICE)
- ・ジンジャーエール (辛口)

- ランチワイン (泡/白/赤/ロゼ) 660yen (税込)
- ランチデザート 440yen (税込)

飲酒は20歳になってから。



ESPRIT de TAILLEVENT
Wine Bar & Shop - Tokyo

Menu déjeuner le week-end

週末限定 ランチコース

日替わりスープ
Soupe du jour

季節のサラダ
Salade de saison

メイン

— Plat —

以下から一品お選びください

A ポルチーニ茸と旬のキノコの
クリームリゾット
Risotto aux Champignons
«Cépes, Daikokushimeji, Maitake...»
¥3,080(税込)

B 秋鮭のヴァプール
インカのめざめと彩り野菜
マスタードとディル風味のソース
Saumon à la Vapeur, Sauce Moutarde & Aneth
¥3,850(税込)

C 豚と栗のカイエット
マデラソース、秋の根菜添え
(フランス風ハンバーグ)
Caillette de Porc aux Châtaigniers,
Sauce Madère, Légumes d'automne
¥3,520(税込)

D ブフブルギニョン
Boeuf à la Bourguignonne
¥4,620(税込)

デザート

Dessert

セットドリンク

- ・ランチワイン (泡/白/赤)
- ・オレンジジュース
- ・コーヒー (HOT/ICE)
- ・ジンジャーエール
- ・紅茶 (HOT/ICE)
- ドリンクおかわり +550yen(税込)

※仕入れの状況によりメニューの一部が変更する場合がございます。※飲酒運転は法律で禁止されています。
※妊娠中及び授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。※写真はイメージです。