



**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**  
アペリティブ

Olive  
オリーブ ..... ¥770

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

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

Last Order 14:30



LES CAVES de TAILLEVENT  
TOKYO

# 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

Carpaccio de veau sauce au asperges blanche et chèvre  
仔牛の冷製仕立て  
ホワイトアスパラとシェーヴルのソース〈バゲット付き〉



¥3,300

Risotto aux Saint-Jacques et au fromage Burrata

ホタテとブッラータチーズのリゾット



¥3,410

Grillée de "Sakuramasu" fumée, sauce au colza  
薫香サクラマスグリル 菜の花のソース  
〈バゲット付き〉



¥3,740

Ageau rôti, sauce bigarade  
仔羊のロースト ビガラードソース  
〈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

※ 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。



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2回開催

参加料金 ¥11,000 (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

**A P É R I T I F S**  
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

**D e s s e r t**

---

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

**P L A T S**  
一品料理

---

Jambon cru  
生ハム ..... ¥1,650  
おすすめの生ハム

Le pâté du jour  
本日のパテ ..... ¥1,760  
※内容はスタッフにお尋ねください。

Carpaccio de veau sauce au asperges blanche et chèvre  
仔牛の冷製仕立て ホワイトアスパラとシェーヴルのソース ..... ¥2,640

Cassoulet  
カスレ ..... ¥2,750

## PLATS

一品料理

Risotto aux Saint-Jacques et au fromage Burrata  
ホタテとブッラータチーズのリゾット ..... ¥2,970

※当店のお米は国産米を使用しております。

Grillée de "Sakuramasu" fumée, sauce au colza  
薫香サクラマスのグリル 菜の花のソース ..... ¥3,300

Ageau rôti, sauce bigarade  
仔羊のロースト ビガラードソース ..... ¥ 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

## MENU CAFÉ

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 ..... ¥ 935

上質なイリー社オリジナル豆の風味が凝縮した一杯

ダブル ¥ 1,650

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

Infusion d'hibiscus et de cannelle

ハイビスカス & シナモン (HOT / ICE) ..... ¥ 990

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

Jus d'orange

オレンジジュース ..... ¥ 660

Ginger ale

ジンジャーエール ..... ¥ 660

