



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 APÉRITIFS
プティアペリティブ

Pickles à la maison 自家製ピクルス	¥770
Pulpes et olives marinée タコとオリーブのマリネ	¥880
Rillettes à la maison 自家製リエット	¥990
Escargot à la Bourguignonne ブルゴーニュ風エスカルゴ (3個)	¥1,320
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

Ton mi cuit à la salade
マグロのミキユイ サラダ仕立て
〈バゲット付き〉



¥2,860

ハーブとスパイスで漬け込んだマグロをレアに仕上げ
焦がしバタードレッシングのサラダ仕立てに

Risotto aux cèpes et aux coppas
ポルチーニ茸とコッパのリゾット

※当店のお米は国産米を使用しております。



¥3,080

香り高いポルチーニ茸のリゾットを
凝縮した旨味のコッパとコンテチーズと共に

Saumon grillé, sauce moutard
サーモンのグリル マスタードソース
〈バゲット付き〉



¥3,410

脂ののったサーモンをしっとり焼き上げ
爽やかな辛味と程よい酸味のソースで

Rôti de Porc ibérique, sauce sherry
イベリコ豚のロースト シェリー酒のソース
〈バゲット付き〉



¥3,850

低温でローストした旨味の濃い肩ロースを
ダークシェリーの芳醇なソースで

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

+ ¥770

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。

¥ 880

※ ランチのコーヒー、紅茶は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~をお愉しみいただけます。

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

FROMAGE

チーズ

Fromages
チーズ ¥ 770

3種 ¥ 2,200

Fruits saison et fromage
季節の果物とチーズ ¥1,320

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

Dessert

Déssert du jour
本日のデザート ¥ 990

※内容はスタッフにお尋ねください

Cannele
カヌレ ¥ 660

PLATS

一品料理

Jambon cru
生ハム ¥1,540
おすすめの生ハム

Ton mi cuit à la salade
マグロのミキュイ サラダ仕立て ¥2,200
ハーブとスパイスで漬け込んだマグロをレアに仕上げ焦がしバタードレッシングのサラダ仕立てに

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 bœuf
国産牛カルパッチョ ¥1,980
程よくサシの入った柔らかなもも肉を、低温で調理しカルパッチョに

PLATS

一品料理

Risotto aux cèpes et aux coppas
ポルチーニ茸とコッパのリゾット ¥2,640

香り高いポルチーニ茸のリゾットを凝縮した旨味のコッパとコンテチーズと共に
※当店のお米は国産米を使用しております。

Saumon grillé, sauce moutard
サーモンのグリル マスタードソース ¥2,970

脂ののったサーモンをしっとり焼き上げ爽やかな辛味と程よい酸味のソースで

Rôti de Porc ibérique, sauce sherry
イベリコ豚のロースト シェリー酒のソース ¥3,410

低温でローストした旨味の濃い肩ロースをダークシェリーの芳醇なソースで

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

