



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。



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 ¥ 1,210

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

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



LES CAVES de TAILLEVENT
TOKYO

PLATS

一品料理

- Salade à la Malaga, vinaigrette au consommé de tomate
● マラガ風サラダ トマトコンソメのヴィネグレット ¥ 1,870
塩鱈を使ったスペイン南部の伝統的なサラダを当店オリジナルのスタイルで
トマトの甘みのあるドレッシングと共に、さっぱりとしながら食べ応えのある一皿
- Poelée de rascasse, sauce Romesco
● カサゴのポワレ ロメスコソース ¥ 2,420
しっとりポワレにしたカサゴと旬野菜のグリンを
赤パプリカとアーモンドの濃厚なソースで
- Risotto aux moules parfumé à la citronnelle
● レモングラス香る ムール貝のリゾット ¥ 1,870
大粒のムール貝を、レモングラスが爽やかに香る貝の出汁
にチーズのkokをプラスした旨み溢れるリゾットと共に
※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
● 蝦夷鹿のソーセージとシュークルーツ ¥ 1,650
北海道産蝦夷鹿のソーセージを、アルザス地方の伝統料理シュークルーツと共に
- Fricassée de veau
● 仔牛のフリカッセ ¥ 2,640
柔らかく煮込んだ仔牛肉を
スパイス香る軽やかなホワイトソースで
- Bœuf Ragout
● 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ¥ 3,300
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

● 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



FROMAGE フロマージュ

Fromages (1 pièces)
チーズ (1種 1人前) ¥ 770

Plateau de Fromages (3 pièces)
チーズ3種盛り合わせ ¥ 2,200

GRIGNOTER おつまみ

Olives
オリーブ ¥ 660
バランスのとれた味わいの定番オリーブ

Fruits Secs
ドライ・フルーツ ¥ 990
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

Noix
ミックスナッツ ¥ 880
風味豊かで味わい深いナッツをワインのおつまみに

Baguettes avec du beurre
バゲット ¥ 330
バター付き

MENU CAFÉ カフェメニュー

Drink

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

Special darjeeling
紅茶 (ダーズリン) - 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

Dessert

Déssert du saison
季節のデザート ¥ 660
※内容はスタッフにお尋ねください

