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 !!

PLATS
一品料理

Assortiment de trois entrées
プティ アペリティフ3種盛り **¥1,210**
ワインに合う一口アペリティフ
※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 fumée maison
自家製スモークサーモン **¥1,870**
スパイスの香りを効かせた自家製スモークサーモン

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

Salsiccia et Choucroute
ソーセージとシュークルート **¥1,760**
お勧めのソーセージを、アルザス地方の伝統料理シュークルートと共に

Risotto à la Garbure
ガルビュール風リゾット **¥2,640**
フランス・ベアルヌ地方の具だくさんのスープをリゾットにアレンジ
※当店のお米は国産米を使用しております。

Poêlée de cabillaud à la viennoise, sauce au céleri-rave
鱈のヴィエノワーズ 根セロリのソース **¥2,970**
旬の鱈にハーブの香るパン粉をつけてしっとりとポワレに。
クリーミーで香り高い根セロリのソースと共に

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

PLATS
一品料理

Rôti de cerf “EZO”, sauce au poivre vert
エゾ鹿のロースト グリーンペッパーソース ..... **¥ 3,410**
北海道産のエゾ鹿をしっとりとローストし、爽やかな香りと辛味のソースで

Bœuf Ragout
● **和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み** ..... **¥ 3,520**
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

FROMAGE ET GRIGNOTER
フロマージュ／おつまみ

Fromages
チーズ ..... **¥ 770**
3種 ¥ 2,200

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

Caviar
キャヴィア ..... **2 spoon ¥ 2,640**
フランス産の濃厚なキャヴィア

Grissini
グリッシーニ ..... **¥ 330**
イタリアのスティック状のクラッカー

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

● 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

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
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**

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