CAFÉ DIOR
BY
Pierre Sophie Pic

Je vous invite à un voyage épicurien haute couture
où se rencontrent deux univers nourris par des sensibilités communes :
l'élégance, le savoir-faire et la quête d'excellence.

À l'image du rituel du thé japonais, chaque geste y est précis,
chaque détail porteur de sens, célébrant le temps long,
l'harmonie et la beauté de l'instant.

Cette même sensibilité qu'animait le couturier
de l'idéal féminin Christian Dior.

エレガンス、サヴォワールフェール、そして卓説性の追求という共通した感性に
培われた 2 つの世界が出会う、美食とオートクチュールの旅にご招待します。

そこでは、日本の茶道のようにそれぞれの所作が簡潔で、
一つひとつのディテールが意味を持ちながら、ゆったりとした時間、
調和、瞬間の美しさを讃えます。

女性の理想像を創造するクチュリエ、
クリスチャン・ディオールを駆り立てたのも、
まさにこうした感性でした。

Please ask our staff for allergen information.
All products, including those using soba, are prepared in the same kitchen.
Prices shown include applicable taxes and service charge. All prices are quoted in Japanese Yen.
食物アレルギー情報につきましては、スタッフまでお声がけください。そばを使ったメニューを一緒に調理しています。メニューはすべて、サービス料、税込み価格表記となっております。 価格はすべて日本円で表示されています。

MENU
メニュー

AU FIL DES CRÉATIONS
クリエーションの旅

Les Mimosas / ル ミモザ 3,500
Organic eggs, Osetra caviar, smoked mayonnaise
有機卵、オセトラキャビア、スモークマヨネーズ

Le «Cannage» / ルカナージュ 3,500
Fresh green pea velouté, sage and olive oil ice cream
フレッシュグリーンピースの冷製スープ、セージとオリーブオイルのアイスクリーム、　カナージュ・クラッカー添え

Le Pain Cousu-Main / ル パンクジュマン 5,000
Sobacha Pain Bagnat with marinated tuna and basil
そば茶のパン・バニャ、ツナとバジルのマリネ添え

Le Tartare Couture / ル タルタル クチュール 13,000
Wagyu beef tartare, Osetra caviar and potato cannage crisp
和牛のレア・タルタル、オセトラキャビアとポテトクリスプ

All Au Fil Des Creations *dishes other than* La Fleur de Tournesol *is served with a bouquet of organic salad seasoned with Chartreuse and carvi vinaigrette*

「ラ フルール ド トゥルヌソル」を除く、「クリエーションの旅」の料理はすべて、
シャルトルーズとキャラウェイのビネグレットで味付けした有機サラダのブーケが添えられます

AU FIL DES DOUCEURS
スイーツの旅

Le Granville / ル グランヴィル 4,000
Flavours of Normandy, apple & yuzu coulis, Calvados caramel
cinnamon vanilla Chantilly cream and sobacha Breton sablé
ノルマンディーの風味、リンゴと柚子のクーリ、カルヴァドス・キャラメル
シナモンバニラのホイップクリーム、そば茶のブルトンサブレ

L'Ovale / ロヴァール 4,000
Jasmin entremet, vanilla & ginger crémeux pear
in different textures, and almond biscuit
ジャスミンのアントルメ、バニラとジンジャーのクレムー、多彩な食感の洋梨、
アーモンドのビスキュイ

La Rose à la framboise / ラ ローズ ア ラ フランボワーズ 5,000
"Flower", framboise & orange financier, yuzu & ginger confit
「フラワー」、フランボワーズとオレンジのフィナンシェ、
柚子と生姜のコンフィ

Le Lady / ル レディ 4,500
Madagascar chocolate mousse infused with Earl Grey
hazelnut praliné, served with Earl Grey crème anglaise
マダガスカル産チョコレートとアールグレイ風味のムース、
ヘーゼルナッツのプラリネ、アールグレイ風味のクレーム・アングレーズ添え

Le Trèfle / ル トレフル 5,000
Matcha and tarragon bavaroise, yuzu cream, pistachio biscuit
抹茶とエストラゴンのババロア、柚子クリーム・ピスタチオのビスキュイ

Le Cannage sucré / ル カナージュ シュクレ 5,000
Sake, rice infused entremets with vanilla, strawberry and ginger confit
日本酒、ライス風味のアントルメ、バニラ、 ストロベリー、生姜のコンフィ添え

AU FIL DES VIENNOISERIES
ヴィエノワズリーの旅

Le Gâteau Haute Couture *(Slice)* 2,200
ル ガトー オート クチュール *(スライス)*
Tahiti & Madagascar vanilla with yuzu-infused batak berry cake
タヒチ&マダガスカル産バニラ、柚子風味のバタックベリーケーキ

POUR PROLONGER VOTRE VOYAGE
心に残る旅のお供に

Les Croquis de Christian Dior 6,500
クリスチャン ディオールのスケッチ
Anne-Sophie Pic Chocolate by Valrhona Chocolate
ヴァローナチョコレートを使ったアンヌ=ソフィ・ピック タブレットショコラ

Les Bonbons Bouton de Christian Dior 16,500
クリスチャン ディオールのボタンモチーフ ボンボンショコラ
A delicate expression of Anne-Sophie Pic's emblematic ingredients
アンヌ=ソフィ・ピックの象徴的な素材を繊細に表現したボンボンショコラ

Le Gâteau Haute Couture *(whole)* 17,500
ル ガトー オートクチュール (ホール)
Tahiti & Madagascar vanilla with yuzu-infused batak berry cake
タヒチ&マダガスカル産バニラ、柚子風味のバタックベリーケーキ

BOISSONS CRÉATIVES SANS ALCOOL
ノンアルコールのクラフトカクテル

Genmaicha Collins / 玄米茶コリンズ — 2,500
Cold brew genmaicha & organic matcha, sencha syrup
水出し玄米茶と有機抹茶、煎茶シロップ

J'adior Drops / ジャディオール ドロップス — 2,500
Ming Jian Oolong, chamomile, citrus
ミン・ジェン烏龍茶、カモミール、シトラス

Dior Sunset / ディオール サンセット — 2,500
Darjeeling, osmanthus
ダージリン、キンモクセイ

Jasmin Garden / ジャスミン ガーデン — 2,500
Cold brew Mo Li Da Bai Hao, kombucha
コールドブリュー、モ・リ・ダ・バイ・ハオ、コンブチャ

Amacafe / アマカフェ — 2,500
Iced espresso with amasake
甘酒入りアイスエスプレッソ

BOISSONS CRÉATIVES
クラフトカクテル

Lady Rose / レディローズ — 4,000
Moët & Chandon Rosé, crème de rose raspberry eau de vie
モエ・エ・シャンドン ロゼ、クレーム・ド・ローズ、ラズベリー・オー・ド・ヴィ

Cardamon Sour / カルダモンサワー — 3,500
Ki No Bi, Gin, cardamon, lemon cordial
季の美ジン、カルダモン、レモンコーディアル

Jasmine Spritz / ジャスミンスプリッツ — 3,500
Apérol jasmine, Champagne, yuzu juice
アペロールジャスミン、シャンパーニュ、柚子ジュース

Ruche Dorée / ルッシュ ドレー — 3,500
Ki No Bi Gin, honey, lemon cordial
季の美ジン、ハチミツ、レモンコーディアル

Espresso Passion / エスプレッソ パッション — 3,500
Christian Drouin VSOP Calvados, coffee, passion berry
クリスチャン・ドルーアン VSOP カルヴァドス、
コーヒー、パッションベリー

CAFÉ
カフェ

Espresso エスプレッソ	1,500
Ristretto リストレット	1,500
Noisette ノワゼット	1,500
Double Espresso ダブルエスプレッソ	2,000
Americano *(hot / cold)* アメリカーノ（ホット / アイス）	2,000
Latte *(hot / cold)* ラテ（ホット / アイス）	2,000
Cappuccino *(hot / cold)* カプチーノ（ホット / アイス）	2,000

Choose a Dior icon design for your hot latte or cappuccino.
ホットラテやカプチーノにお好きなディオールのアイコン デザインをお選びください。

Soy, almond and oat milk are available.
ソイミルク、アーモンドミルク、オーツミルクもございます。

LATTE
ラテ

The Garden Latte / ガーデンラテ — 2,500
Organic matcha, rose, steamed milk
有機抹茶、ローズ、スティームミルク

Hojicha Latte / ほうじ茶ラテ — 2,500
Hojicha, sobacha, honey, steamed milk
ほうじ茶、そば茶、ハチミツ、スティームミルク

FRENCH PRESS
フレンチプレス

Ethiopia Natural — 2,500
エチオピア ナチュラル

CAFÉ CHEMEX
Single Origin

カフェ・ケメックス
シングルオリジン

Chemex du mois, Fruity Blend — 2,500
今月のケメックス、フルーティブレンド

Single origin Kenya, Washed — 2,500
シングルオリジン ケニア、ウォッシュド

Panamá Finca Esmeralda Geisha Washed — 6,700
パナマ・フィンカ エスメラルダ ゲイシャ ウォッシュド

CHOCOLAT CHAUD
ホット・チョコレート

Chocolat Valrhona *(hot / cold)* — 3,500
ヴァローナチョコレート（ホット/コールド）

THÉS DIOR
テ・ディオール

Montaigne *(hot / cold)* / モンテーニュ (ホット／コールド) — 2,000
White tea, jasmine green tea, rose buds
ホワイトティー、ジャスミングリーンティー、バラの蕾

Bonne Étoile *(hot / cold)* / ボンヌ エトワル (ホットコールド) — 2,000
Lemongrass, verbena, fennel, lemon, thyme, ginger
レモングラス、バーベナ、ウイキョウ、レモン、タイム、ジンジャー

Colle Noire *(hot / cold)* / コル ノワール (ホット／コールド) — 2,000
Black tea, Bourbon vanilla, blue mallow
ブラックティー、ブルボンバニラ、ブルーマロウ

Royal Milk Tea / ロイヤルミルクティー — 2,500
Colle Noire Dior tea, milk
コルノワールディオールティー、ミルク

THÉS BLANCS
ホワイトティー

Yabao Sauvage *Yunnan, China* — 3,000
ヤバオ・ソバージュ 中国、雲南省

Mo Li Da Bai Hao *Fujian, China* — 3,000
モ・リ・ダ・バイ・ハオ 中国、福建省

THÉS VERTS
グリーンティー

Gyokuro Misho *Japan* — 2,000
玉露 味匠 日本

Matcha *Japan* — 2,000
抹茶 日本

Sencha Tsuki *Japan* — 2,000
煎茶 Tsuki 日本

Genmaicha *Japan* — 2,000
玄米茶 日本

Hojicha *Japan* — 2,000
ほうじ茶 日本

THÉS OOLONGS
烏龍茶

Ming Jian *Taiwan* — 2,000
ミン・ジェン 台湾

Da Hong Pao *Fujian, China* — 2,000
大紅袍（だいこうほう） 中国、武夷山市

THÉS NOIRS
ブラックティー

Earl Grey *Nilagama, Sri Lanka* — 3,000
アールグレイ スリランカ、ニラガマ

Darjeeling *Himalayas, India* — 3,000
ダージリン インド、ヒマラヤ

TISANES
ハーブティー

Lemon Verbena — 2,000
レモンバーベナ

Chamomile — 2,000
カモミール

Rooibos — 2,000
ルイボス

CHAMPAGNES
シャンパーニュ

Ruinart Blanc de Blanc, Reims *(glass / bottle)* — 5,000/30,000
ルイナール ブラン ド ブラン、ランス (グラス / ボトル)

Moët & Chandon
Grand Vintage Brut 2016, Épernay *(glass / bottle)* — 5,000/30,000
モエ エ シャンドン グランヴィンテージブリュット2016、エペルネー (グラス / ボトル)

Egly Ouriet Grand Cru Extra Brut Les Crayères
Blanc de Noirs Vieille Vigne *(bottle)* — 160,000
エグリ・ウーリエ グラン クリュ エクストラブリュット レ クレイエール
ブラン ド ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ (ボトル)

Krug Vintage Brut 1996 *(bottle)* — 400,000
クリュッグ ヴィンテージブリュット1996 (ボトル)

Champagne Rosé
ロゼ シャンパーニュ

Moët & Chandon Grand Vintage Brut Rosé 2016,
Épernay *(glass / bottle)* — 3,500/32,000
モエ エ シャンドン グランヴィンテージ ブリュット ロゼ2016、
エペルネー (グラス / ボトル)

Veuve Clicquot Rich Rosé, Reims *(glass / bottle)* — 3,500/20,000
ヴーヴ クリコ リッチ ロゼ、ランス (グラス/ボトル)

CHAMPAGNES
シャンパーニュ

Sparkling
スパークリング

Pic & Chapoutier, Saint-Péray Le Pin 2018, Rhône *(bottle)* 14,000
ピック&シャプティエ、ローヌ、サンペレイル パン2018 (ボトル)

Domaine La Grange Tiphaine, Loire, Rosa, Rosé, Rosam, 2023 *(glass / bottle)* 2,000/10,000
ドメーヌ ラグランジュ ティフェーヌ、ロワール、
ロザ・ロゼ・ロザム 2023 (グラス / ボトル)

VINS BLANCS
白ワイン

Pic & Chapoutier, Saint-Péray Blanc 2022 *(glass / bottle)* 2,000/10,000
ピック&シャプティエ、サン ペレイ ブラン 2022 (グラス / ボトル)

Bordenave, Jurançon Sec Epicurieuse 2020 *(bottle)* 2,500/12,000
ボルデナーブ、ジュランソン セック エピキュリユーズ2020 (ボトル)

Château-Fuissé, Pouilly-Fuissé, Tête de Cuvée 2023 *(bottle)* 17,000
シャトー フュイッセ、プイィ・フュイッセ、テット ド キュヴェ 2023 (ボトル)

Château Lafitte, Vdf Argile 2019 *(bottle 500ml)* 20,000
シャトー ラフィット、Vdf アルジル 2019 (ボトル 500ml)

Bénédicte & Stéphane Tissot, Arbois Chardonnay Rose Massale 2022 *(bottle)* 28,000
ベネディクト&ステファン・ティソ、アルボワ シャルドネ
ローズ マッサル 2022 (ボトル)

Hubert Lamy, Saint Aubin 1er Cru Les Frionnes 2021 *(bottle)* 37,000
ユベール・ラミー、サン・トーバン プルミエ・クリュ レ・フリオンヌ 2021 (ボトル)

Bénédicte et Stéphane Tissot, Arbois Vin Jaune, En Spois 2016 *(bottle)* 45,000
ベネディクト&ステファン・ティソ、アルボワ ヴァン・ジョーヌ、
アン・スポワ 2016 (ボトル)

VINS ROSÉS
ロゼワイン

Château Galoupet, Rosé, Provence 2022 *(glass / bottle)* — 2,500/15,000
シャトー ガルペ、ロゼ、プロヴァンス 2022 (グラス／ボトル)

VINS ROUGES
赤ワイン

Pic & Chapoutier, Côtes-du-Rhône 2023 *(glass / bottle)* — 3,000/17,000
ピック＆シャプティエ、コート・デュ・ローヌ 2023 (グラス / ボトル)

Jean Marc Burgaud, Morgon Côte du Py 2021 *(bottle)* — 12,000
ジャン マルク ビュルゴー、モルゴン コート・デュ・ピィ 2021 (ボトル)

Mee Godard, Morgon Côte du Py 2019 *(bottle)* — 14,000
ミー ゴダール、モルゴン コート・デュ・ピィ 2019 (ボトル)

Bénédicte et Stéphane Tissot,
Arbois Trousseau Singulier 2022 *(bottle)* — 20,000
ベネディクト＆ステファン・ティソ、
アルボワ トゥルソー サンギュリエ 2022 (ボトル)

Gros Frère Et Sœur,
Vosne Romanée 1er Cru Clos De La Fontaine 2022 *(bottle)* — 60,000
グロ・フレール・エ・スール、
ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ クロ ド ラ フォンテーヌ 2022 (ボトル)

Château Montrose, Saint Estèphe 2005 *(bottle)* — 170,000
シャトー モンローズ、サン・テステフ 2005 (ボトル)

SWEET WINES
スイートワイン

Château D'Arlay, Macvin Du Jura Rouge *(glass / bottle)* シャトー ダルレイ、マクヴァン デュ ジュラ ルージュ (グラス / ボトル)	3,300/19,000
Château Suduiraut, Sauternes 2005 *(glass /bottle)* シャトー シュデュロー、ソーテルヌ 2005 (グラス/ボトル)	4,500/37,000
Château d'Yquem, Sauternes 1998 375ml *(bottle)* シャトー ディケム、ソーテルヌ 1998 375ml (ボトル)	100,000

BOISSONS SANS ALCOOL
ノンアルコールドリンク

Amasake 甘酒	2,000
Yuzu Amasake 柚子甘酒	2,000
Kombucha コンブチャ	2,000
Evian still *330ml* エビアン ナチュラル・ミネラルウォーター *330ml*	1,000
Evian still *750ml* エビアン ナチュラル・ミネラルウォーター *750ml*	2,000
Saint-Géron naturally sparkling mineral water *330ml* サン・ジェロン ナチュラルスパークリングミネラルウォーター *330ml*	1,000
Saint-Géron naturally sparkling mineral water *750ml* サン・ジェロン ナチュラルスパークリングミネラルウォーター *750ml*	2,000
Japanese peach juice 国産ピーチジュース	2,000
Japanese mikan juice 国産みかんジュース	2,000
Coca Cola コカ・コーラ	2,000
Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	2,000