

CAFÉ DIOR
BY
Anne Sophie L
—

*I invite you to an epicurean and haute-couture journey
where two universes with common sensitivities
(elegance, savoir-faire, and pursuit of excellence) meet.*

*Shapes, patterns, and textures, sourced from the world of Christian Dior
the couturier of the feminine ideal, have inspired my own imagination.*

エレガンス、サヴォワールフェールと卓越性の追求という
共通の感性によって育まれた 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。

女性の理想像を創造するクチュリエであるクリスチャン・ディオールの
世界から生まれたフォルム、パターン、素材の質感が、
私のイマジネーションにインスピレーションを与えてくれました。



—

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と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。

MENU



★
L'INSTANT COUTURE
ランスタん クチュール

One service serves 2 people / 19,000
(14:00 - 18:00)
2名様用 / 19,000 円
(14:00 - 18:00)

**Elegant tea time in Ginza
at Café Dior by Anne-Sophie Pic**

*A selection of six miniatures savory and sweets pieces per person
celebrates Christian Dior's first collection.
Accompanied by a free-flowing selection of Dior signature teas or coffee,
the moment can be elevated by a glass of champagne (+ ¥3,500 per glass).*

アンヌ＝ソフィー・ピックによる銀座の
「カフェ ディオール」での優雅なティータイム。

クリスチャン・ディオールのファーストコレクションを讃える、
ミニサイズの味わい深いセーボリーとスイーツをお一人様につき 6 種類ご用意しています。
ディオールのシグネチャーティーやコーヒーセレクションが飲み放題。
グラスシャンパン（1 杯 3,500 円）を添えれば、さらに華やかなひとときが演出できます。

★
L'INSTANT COUTURE
ランスタン クチュール

Le New-Look / ル ニュールック

Foie gras tart with tonka bean, Montélimar nougat
and Beaumes-de-Venise styled like a savoury-sweet “Mont Blanc”

フォアグラのタルト、トンカ豆、モンテリマルのヌガー、
ボーム・ド・ヴニーズの味わい深いスイート「モンブラン」風仕立て

Le Mizza / ル ミッツァ

Ham and black truffle croque-monsieur, béchamel sauce

ハムと黒トリュフのクロックムッシュ、ベシャメルソース

Le Plissé / ル プリッセ

Mushroom tart with rose geranium (geranium rosat) and ginger

マッシュルームタルト、ローズ ゼラニウム（ゼラニウム ロザット）と生姜添え

La Rose / ラ ・ローズ

“Flower”, raspberry and orange financier, lemon
and ginger confit

「フラワー」、フランボワーズとオランジュフィナンシェ、レモンと生姜のコンフィ

La Rose des Vents / ラ ローズ デ ヴァン

Mikan and saffron confit, Amaretto

and vanilla whipped cream, orange biscuit with almond

みかんとサフランのコンフィ、アマレットとバニラのホイップクリーム、アーモンド入りオレンジビスケット

La Tablette Cannage / ラ タブレット カナージュ

Anne-Sophie Pic chocolate by Valrhona filled
with genmaicha tea and rose praline and yuzu

アンヌ＝ソフィー・ピックのヴァローナ製チョコレート、玄米茶、ローズ・ブラリネ、柚子のフィリング

★
AU FIL DES CRÉATIONS
クリエイションの旅

Le New-Look / ル ニュールック	3,300
Foie gras tart, tonka bean, Montélimar nougat and Beauges de Venise dressed like a Salty “Mont-Blanc” ソルティモンブラン仕立てのフォアグラのタルト、トンカビーンズ、 モンテリマーのヌガー、ボームドヴニーズ	
Les Mimosas / ル ミモザ	3,500
Organic eggs, Osetra caviar, smoked mayonnaise オーガニック卵、オセトラキャビア、燻製マヨネーズ	
Le « Cannage » / ル カナージュ	3,500
White carrots velouté, curry, walnuts and oxalis 白人参のベルーテ、カレー、ウォールナッツ、オキザリス	
Le Noeud / ル ノー	7,000
Blue lobster matcha ravioli, curry bisque フランス産ブルーロブスター、国産抹茶ラビオリ、カレー風味のビスク	
Le Bouton / ル ボトン	7,500
Japanese free-range chicken and foie gras “pâté en croute” with premium Dattan Sobacha from Nagano and black garlic from Aomori 地鶏とフォアグラのパテ アンクルート、長野産プレミアム韃靼蕎麦茶、 青森産黒にんにく	

★
LA COLLECTION OVALE
オヴァールコレクション

Le Plissé / ル プリッセ Mushroom tart with géranium rosat and ginger ローズゼラニウムとジンジャーを使用したマッシュルームタルト	6,500
La Fleur d'Or / ラ フルール ドール Seasonal white fish tart with Japanese mussels Noilly-Prat vermouth, turmeric and verbena 季節の白身魚のタルト、日本産ムール貝、ノイリー・プラット、ターメリック、バーベナ	6,500
Le Mizza / ル ミツァ Ham and black truffle Croque-Monsieur with béchamel ハムと黒トリュフのクロックムッシュ、ベシャメル仕立て	6,500
Le Tartare Couture / ル タルタル クチュール Wagyu beef fillet tartare, Osetra caviar and potato cannage crisp 和牛フィレ肉のレア・タルタル、オセトラキャビアとポテトクリスプ	13,000
Le Pain Signature / 特製パン Signature bread	1,000

All La Collection Ovale is served

with a side Bouquet of organic salad seasoned with Chartreuse and carvi vinaigrette.

すべてのオヴァールコレクションには、
シャルトリューズとキャラウェイビネグレットで味付けされたオーガニック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
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、
シナモンバニラのクリーム、そば茶のブルトンサブレ | 4,000 |
| Le Bouton / ル ボトン
Itakuja chocolate & cinnamon berry mousse
passion fruit confit and fresh mango
イタクジャチョコレートとシナモンベリーのムース、パッションフルーツのコンフィ、
フレッシュマンゴー | 4,000 |
| L'Ovale / ロヴァール
Jasmin entremet with vanilla and 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ーム、多彩な食感の洋梨、
アーモンドのビスキュイ | 4,000 |
| Le Lady / ル レディ
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 | 4,500 |
| La Rose / ラ・ローズ
"Flower", raspberry and orange financier, lemon
and ginger confit
「フラワー」、フランボワーズとオレンジジュフィナンシェ、レモンと生姜のコンフィ | 5,000 |

★
AU FIL DES VIENNOISERIES
ヴィエノワズリーの旅
(10:30 - 14:00)

Le Croissant des Vents / ル クロワッサン デ ヴァン Classic French croissant with Normandy butter ノルマンディー産バターを使用したクラシック フレンチ クロワッサン	1,000
Le Pain au Chocolat Mizza / ル パン オ ショコラ ミッツァ Pain au chocolat with hazelnut and tonka flavours パン・オ・ショコラ、ヘーゼルナッツとトンカビーンズ風味	1,500
La Brioche Bouton / ラ ブリオッシュ ブトン Passion berry brioche filled with mango and passion fruit confit パッションベリーブリオッシュ、マンゴーとパッションフルーツコンフィ	1,500
La Bobine / ラ ボビン Cinnamon roll, caramel and lemon zest シナモンロール、キャラメルとレモンゼスト	1,500
Le Gâteau Haute Couture (slice / whole) ル ガトー オートクチュール (スライス/ホール) Tahiti & Madagascar vanilla with yuzu-infused batak berry cake タヒチとマダガスカル産バニラ、柚子のシロップを染み込ませたバタックベリーケーキ	2,200/17,500

★
POUR PROLONGER VOTRE VOYAGE
心に残る旅のお供に (テイクアウト)

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 Bar

ヴァローナチョコレートを使ったアンヌ＝ソフィー・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＝ソフィー・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

タヒチとマダガスカル産バニラ、柚子のシロップを染み込ませた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 Cold brew genmaicha & organic matcha, sencha syrup 水出し玄米茶と有機抹茶、煎茶シロップ	2,500
Jasmin Garden / ジャスミン ガーデン 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	2,500
J'adior Drops / ジャディオール ドロップス Min Jian Oolong, chamomile, citrus ミン・ジェン烏龍茶、カモミール、シトラス	2,500

★
BOISSONS CRÉATIVES
クラフトカクテル

Ginza Negroni / 銀座ネグロニ Imo Shochu, vermouth, Campari 芋焼酎、ベルムース、カンパリ	3,500
Jasmine Spritz / ジャスミンスプリッツ Aperol 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	4,000
Ruche Dorée / ルッシュ ドレー Ki No Bi Gin, honey, lemon 季の美ジン、ハチミツ、レモン	3,500
Espresso Passion / エスプレッソ パッション 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	4,000
Lady Rose / レディ ローズ 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	4,000



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。



The Garden Latte / ガーデンラテ	2,500
Organic matcha, rose, steamed soy & coconut milk 有機抹茶、ローズ、スティームミルク (ソイ・ココナッツ)	

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。

★
FRENCH PRESS
フレンチプレス

Ethiopia Natural
エチオピア ナチュラル

2,500

★
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
今月のケメックス、フルーティブレンド

2,500

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

2,500

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

6,700

★
CHOCOLATS CHAUDS
ホット・チョコレート

Chocolat Valrhona
ヴァローナ・チョコレート

3,500

★
THÉS DIOR
テ・ディオール

Montaigne (hot / cold) / モンテーニュ (ホット/アイス) 2,000

White tea, jasmine green tea, rose buds

ホワイティー、ジャスミングリーンティー、バラの蕾

Bonne Étoile (hot / cold) / ボンヌ エトワール (ホット/アイス) 2,000

Lemongrass, verbena, fennel

lemon, thyme, ginger

レモングラス、バーベナ、フェネル、レモン、
タイム、ジンジャー

Colle Noire (hot / cold) / コル ノワール (ホット/アイス) 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

ブラックティー、ミルク

★
THÉS ANNE-SOPHIE PIC
テ・アンヌ＝ソフィー・ピック

Tonka / トンカ 3,000

Genmaicha & Tonka

玄米茶とトンカビーンズ

Buddha Amacha / ブッダ・アマチャ 3,000

Buddha Amacha, Sencha Tea & Fir Buds

ブッダ・アマチャ、煎茶、モミの蕾

★
THÉS BLANCS
ホワイトティー

Yabao Sauvage *Yunnan, China* 3,000
ヤバオ・ソバーージュ 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

Yabukita Sencha, Onishi-En *Japan* 2,000
やぶきた煎茶 大西園 日本

Gyokuro Misho *Japan* 2,000
玉露 味匠 日本

Hōjicha *Japan* 2,000
ほうじ茶 日本

★
THÉS NOIRS
ブラックティー

Earl Grey <i>Nilagama, Sri Lanka</i> アールグレイ スリランカ、ニラガマ	3,000
Darjeeling <i>Himalayas, India</i> ダージリン インド、ヒマラヤ	3,000

★
TISANES
ハーブティー

Lemon Verbena レモンバーベナ	2,000
Chamomile カモミール	2,000
Rooibos <i>Eendekuil, South Africa</i> ルイボス 南アフリカ、イーンデカイル	2,000

CHAMPAGNES
シャンパーニュ

Ruinart blanc de blancs, Reims (glass / bottle)	5,000/29,000
ルイナール ブランドブラン、ランス (グラス/ボトル)	

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old, Reims (glass / bottle)	4,000/23,000
ヴェーヴクリコ エクストラブリュット エクストラオールド、ランス (グラス/ボトル)	

Champagne millésimé
ミレジメ シャンパーニュ

Moët & Chandon Grand Vintage Brut 2015, Épernay (bottle)	32,000
モエ エシヤンドン グランヴィンテージ ブリュット 2015、エペルネー (ボトル)	

Veuve Clicquot La Grande Dame Brut 2015, Reims (bottle)	50,000
ヴェーヴ クリコ ラ グランダム ブリュット 2015、ランス (ボトル)	

Dom Pérignon Brut 2015, Épernay (bottle)	79,000
ドンペリニヨン ブリュット 2015、エペルネー (ボトル)	

Krug, Vintage 2006, Brut, Reims (bottle)	130,000
クリュッグ ヴィンテージ 2006 ブリュット、ランス (ボトル)	

Dom Pérignon, Plénitude 2 Brut 2006, Épernay (bottle)	200,000
ドンペリニヨン プレニチュード 2 ブリュット 2006、エペルネー (ボトル)	

Champagne Rosé

ロゼ シャンパーニュ

Veuve Clicquot Rich Rosé, Reims (glass/bottle) ヴーヴ クリコ リッチ ロゼ、ランス (グラス/ボトル)	3,500/20,000
Ruinart Brut rosé, Reims (glass/bottle) ルイナール ブリュット ロゼ、ランス (グラス/ボトル)	5,000/29,000
Moët & Chandon Grand Vintage Brut rosé 2015, Épernay (bottle) モエ エシヤンドン グランヴィンテージ ブリュット ロゼ 2015、エペルネー (ボトル)	32,000
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut rosé 2012, Reims (bottle) ヴーヴ クリコ ラ グランダム ブリュット ロゼ 2012、ランス (ボトル)	100,000
Dom Pérignon Rosé 2009 Brut , Épernay (bottle) ドンペリニヨン ロゼ 2009 ブリュット、エペルネー (ボトル)	130,000
Krug Rosé 28^e Édition, Reims (bottle) クリュッグ ロゼ 28 エディション、ランス (ボトル)	200,000

Sparkling

スパークリング

2018 Saint-Péray Le Pin, Pic & Chapoutier (glass/bottle) ピック & シャプティエ サン ペレイ ル パン 2018 (グラス/ボトル)	2,500/14,000
--	--------------

★
VINS BLANCS
白ワイン

Cloudy Bay Sauvignon blanc 2023, Malborough, New Zealand <i>(glass/bottle)</i> クラウディ ベイ ソーヴィニヨン ブラン 2023、 マールボロ、ニュージーランド (グラス/ボトル)	2,500/14,000
Terrazas Reserva Chardonnay 2013, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentine <i>(bottle)</i> テラザス レゼルヴァ シャルドネ 2013、ルハン・デ・クージョ、 メンドーサ、アルゼンチン (ボトル)	7,000
Saint-Péray Blanc 2022, Pic & Chapoutier <i>(bottle)</i> ピック & シャプティエ サン ペレイ ブラン 2022 (ボトル)	10,000
Lucien Le Moine Bourgogne Blanc 2022 <i>(bottle)</i> ルシアン ル モワンヌ ブルゴーニュ ブラン 2022、 ブルゴーニュ、フランス (ボトル)	25,000
Dujac Morey Saint-Denis Blanc 2022 <i>(bottle)</i> デュジャック モレ サン・ドニ ブラン 2022、 ブルゴーニュ、フランス (ボトル)	50,000
Marc Soyard Bourgogne Blanc 2021 <i>(bottle)</i> マルク ソワイヤール ブルゴーニュ ブラン 2021、 ブルゴーニュ、フランス (ボトル)	50,000
Maison Leroy Bourgogne Blanc 2018 <i>(bottle)</i> メゾン ルロワ ブルゴーニュ ブラン 2018、 ブルゴーニュ、フランス (ボトル)	120,000
Leflaive Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clavoillon 2022 <i>(bottle)</i> ルフレーヴ ピュリニー・モンラッシェ プルミエ クリュ クラヴォワヨン 2022、 ブルゴーニュ、フランス (ボトル)	150,000

★
VINS ROSÉS
ロゼワイン

Château d'Esclans Rock Angel 2021, Côtes de Provence, France (glass / bottle) シャトー デスクラン ロック エンジェル 2021、 コートドプロヴァンス、フランス (グラス/ボトル)	2,500/14,000
Château d'Esclans Whispering Angel 2022, Côtes de Provence, France (bottle) シャトー デスクラン ウィスパリング エンジェル 2022、 コートドプロヴァンス、フランス (ボトル)	8,000
Château Galoupet Cru Classé 2021, Côtes de Provence, France (bottle) シャトー ガルペ クリュ クラッセ 2021、 コートドプロヴァンス、フランス (ボトル)	17,000

★
VINS ROUGES
赤ワイン

Cloudy Bay Pinot Noir (glass) クラウディ・ベイ ピノ・ノワール (グラス)	2,500
Coonawarra Estate Cabernet Sauvignon (glass) クワナラ・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン (グラス)	2,500
Côtes-du-Rhône Rouge 2023, Pic & Chapoutier (glass/bottle) ピック & シャプティエ コートデュローヌ ルージュ 2023 (グラス/ボトル)	3,000/17,000
Terrazas Reserva Malbec 2021, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina (bottle) テラザス レゼルヴァ マルベック 2021、ルハン・デ・クージョ、 メンドーサ、アルゼンチン (ボトル)	6,000
Cellier aux Moines Givry 1^{er} Cru Clos du Cellier aux Moines 2020 (bottle) セリエ オ モワンヌ ジヴリー プルミエ クリュ クロ デュ セリエ オ モワンヌ 2020、ブルゴーニュ、フランス (ボトル)	25,000
Dugat-Py Gevrey-Chambertin Cuvée Cœur de Roy Très V.V. 2022 (bottle) デュガ・ピイ ジュヴレ・シャンベルタン キュヴェ・クール・ド・ロワ トレ V.V. 2022、ブルゴーニュ、フランス (ボトル)	80,000
Domaine de la Romanée Conti La Tâche 2021 (bottle) ドメーン・ド・ラ・ロマネ・コンティ ラ・ターシュ 2021 (ボトル)	Please ask for price 価格については お問合せください

★
BOISSONS SANS ALCOOLS
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
Tonic water トニックウォーター	1,500
Evian still mineral water 330ml エビアン スティルミネラルウォーター 330ml	1,000
Evian still mineral water 750ml エビアン スティルミネラルウォーター 750ml	2,000
Evian sparkling mineral water 330ml エビアン スパークリングミネラルウォーター 330ml	1,000
Evian sparkling mineral water 750ml エビアン 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

