



📷 [salondesmanufactures](#)



[SALONDESMANUFACTURES.JP](#)

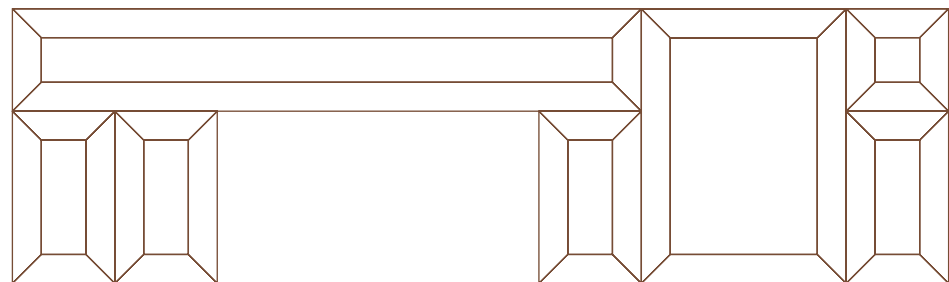
**OLDIN
DUCASSE
SALON DES MANUFACTURES
PARIS**

**À LA CARTE
JAPANESE**

SALTY

セイボリー

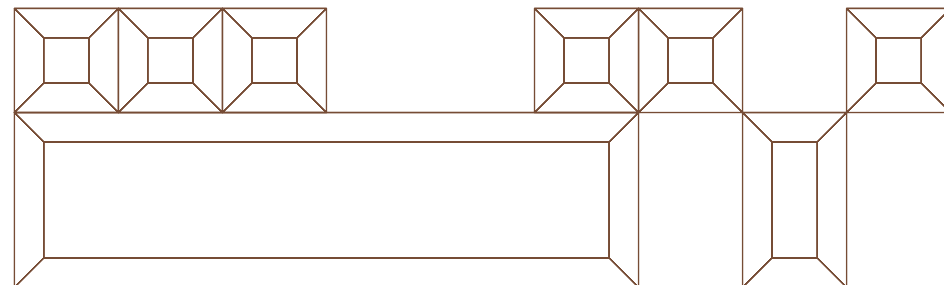
オマール海老のビスクじゃがいもとピーマン	¥ 6,500
プティポワのヴルーテ フロマーージュフレとレモンコンフィ	¥ 2,400
サロン・デ・マニユファクチュール風シーザーサラダ 鶏肉のクルスティアン, ロメインレタス, うずらの卵, アンチョビ, クルトン, シーザーソース	¥ 2,400
厚切りスモークサーモン そば粉のブリコと生クリーム	¥ 2,750
牛ほほ肉のコンフィ赤ワイン仕立て 人参のフォンダン	¥ 4,400
ハタのグージョネット タルタルソース	¥ 2,750
コキエット ハム コンテ 黒トリュフ	¥ 3,500
牛フィレ肉のソテー じゃがいものピュレ 胡椒のソース	¥ 9,900



TOASTED

トースト

クロックムッシュ ハム コンテチーズ 黒トリュフ	¥ 2,400
“ブルガル” キヌアとレンズ豆のステーキ のシリアルガレットサンド チリトゥーム(レバノン風唐辛子ニンニクソース)	¥ 2,750



CAFE & BAR

CAFE

カフェ(ホット/アイス)	¥ 1,200
エスプレッソ S ¥ 1,100 D ¥ 1,540	
カプチーノ	¥ 1,540
カフェ・ラテ(ホット/アイス)	¥ 1,540

CHOCOLATE DRINKS

ショコラ・ショー	¥ 1,650
ショコラ・グラッセ	¥ 1,650

ALAIN MILLIAT

アラン・ミリア

スパークリングシャルドネジュース	¥ 1,540
コックス・アップル	¥ 1,540
シチリア オレンジ	¥ 1,540
洋ナシ	¥ 1,540

GALVANINA

ガルバニーナ

スパークリング ブラッドオレンジ	¥ 2,000
スパークリング レモネード	¥ 2,000

TEA

テ・ブラン	¥ 1,540
アラン・デュカス	
アールグレイ (ホット/アイス)	¥ 1,320
アクア エクゾティカ アイ스티ー	¥ 1,320

SOFT DRINKS

コカ・コーラ	¥ 1,000
ジンジャーエール	¥ 1,000
黒ウーロン茶	¥ 1,000

WATER

サンペレグリノ	¥ 1,200
アクア パンナ	¥ 1,200

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

12CL

NM • CHAMPAGNE
RSRV • CUVÉE 4.5 • G.H.MUMM

¥ 3,500

WHITE WINE

2023 • SANCERRE
PASCAL JOLIVET

¥ 2,000

2022 • MONTAGNY 1^{ER} CRU
LA GRANDE ROCHE • LOUIS LATOUR

¥ 3,500

ROSÉ

2023 • CÔTES DE PROVENCE
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

¥ 2,000

RED WINE

2019 • SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
LOUIS LATOUR

¥ 3,200

2018 • PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION
CHÂTEAU DES LAURETS

¥ 2,000

WINE BOTTLES

BUBBLES

75CL

NM • CHAMPAGNE
RSRV • CUVÉE 4.5 • G.H.MUMM

¥ 24,200

NM • CHAMPAGNE
GRAND CRU • BLANC DE BLANCS • PIERRE PÉTERS

¥ 26,400

NM • CHAMPAGNE ROSÉ
BRUT PRESTIGE • PREMIER CRU • DUVAL-LEROY

¥ 30,800

2015 • CHAMPAGNE • DOM PÉRIGNON

¥ 93,500

NM • CRÉMANT DE BOURGOGNE • SIMONNET-FEBVRE

¥ 9,020

WHITE WINE

2023 • CHABLIS
SIMONNET-FEBVRE

¥ 10,780

2023 • MONTAGNY 1^{ER} CRU
LA GRANDE ROCHE • LOUIS LATOUR

¥ 18,480

2022 • SANTENAY
LOUIS LATOUR

¥ 20,680

2020 • CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU MORGEOT
MARQUIS DE LAGUICHE

¥ 66,000

2023 • RIESLING
ALBERT MANN

¥ 15,400

2023 • BORDEAUX
LE MERLE BLANC DE CHÂTEAU CLARKE

¥ 15,400

2023 • SANCERRE
PASCAL JOLIVET

¥ 13,200

2024 • IGP AUDE HAUTERIVE
CIGALUS • GÉRARD BERTRAND

¥ 19,800

ROSÉ

2023 • CÔTES DE PROVENCE
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE ¥ 13,200

2023 • CÔTES DE PROVENCE
ROSE OR • CHÂTEAU MINUTY ¥ 15,400

RED WINE

2021 • GEVREY-CHAMBERTIN
NICOLAS BURGUET ¥ 30,800

2021 • MOREY-SAINT-DENIS
GEORGES LIGNIER ¥ 24,200

2021 • SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
LOUIS LATOUR ¥ 19,800

2017 • ECHEZEAX
JACQUES CACHEUX ¥ 99,000

2021 • CROZES-HERMITAGE
THALABERT • PAUL JABOULET ¥ 16,500

2022 • CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
PIE VI • M.CHAPOUTIER ¥ 22,000

2019 • CÔTES DE PROVENCE
GABRIEL • CHÂTEAU MINUTY ¥ 24,200

2021 • LANGUEDOC
ART DE VIVRE • GÉRARD BERTRAND ¥ 10,120

2014 • SAINT-JULIEN
CHÂTEAU LAGRANGE ¥ 33,000

2018 • LALANDE DE POMEROL
LA FLEUR DE BOÜARD ¥ 26,400

2018 • PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION
CHÂTEAU DES LAURETS ¥ 14,850

DESSERT

デザート

ムース・オ・ショコラ ¥ 2,750

ルバーブのポシェ シリアルのクルスティアン レ・リボのクリーム ¥ 2,750

柑橘のフレッシュとコンフィ オリーブオイルアイスクリーム ¥ 2,750

アフォガートとブラリネ ¥ 2,750

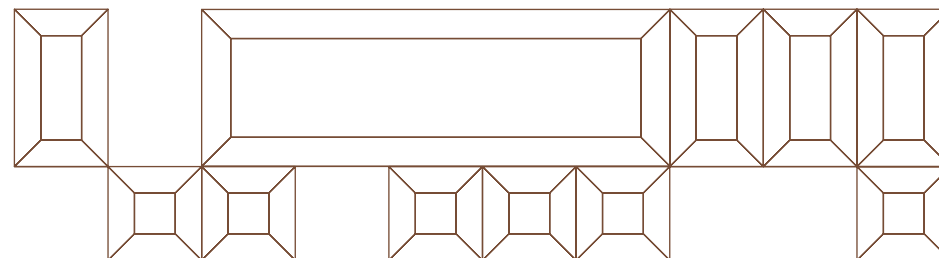
ペルー産カカオ75%ショコラのソフトクリーム ¥ 2,000

ビスキュイ ピュール・ブールのソフトクリーム スブリ ¥ 2,000

ペルー産カカオ75%ショコラと ビスキュイ ピュール・ブール
ミックスソフトクリーム ¥ 2,000

チョコレートボンボン 3種盛り合わせ ¥ 1,650

ビスケット 3種盛り合わせ ¥ 1,400



価格は全て税込です。
食品アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。



📍 [salondesmanufactures](#)



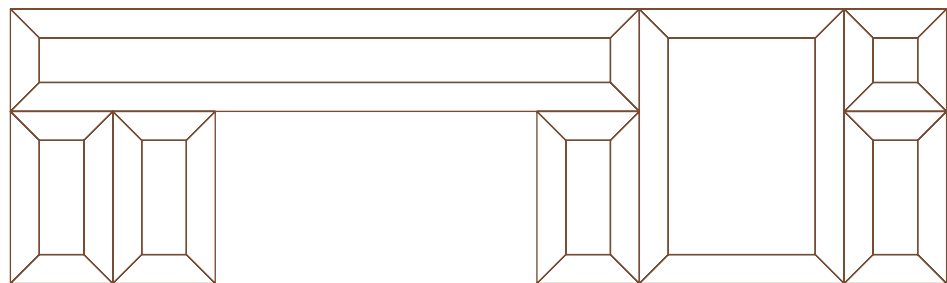
[SALONDESMANUFACTURES.JP](#)

**OLDIN
DUCASSE
SALON DES MANUFACTURES
PARIS**

**À LA CARTE
ENGLISH**

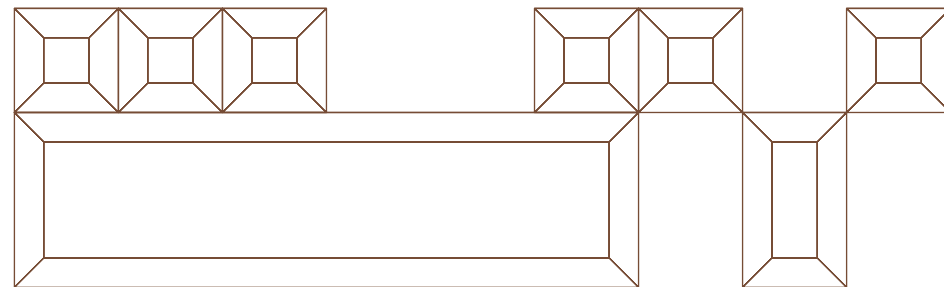
SALTY

LOBSTER BISQUE, POTATO AND SOFT CHILLI	¥ 6,500
GREEN PEA VELOUTÉ, FRESH CHEESE AND CONFIT LEMON	¥ 2,400
CAESAR SALAD OUR WAY CRISPY FREE-RANGE CHICKEN, ROMAINE LETTUCE, QUAIL EGGS, ANCHOVY, CROUTONS, CAESAR SAUCE	¥ 2,400
THICK-SLICED SMOKED SALMON, BUCKWHEAT BLINIS AND RAW CREAM	¥ 2,750
CONFIT OX CHEEK WITH RED WINE, TENDER CARROTS	¥ 4,400
CRISPY HATA STICKS, TARTARE SAUCE	¥ 2,750
HAM/COMTÉ/BLACK TRUFFLE COQUILLETTE PASTA	¥ 3,500
SEARED BEEF TENDERLOIN, POTATO PURÉE, PEPPERCORN SAUCE	¥ 9,900



TOASTED

HAM, COMTÉ AND BLACK TRUFFLE ,CROQUE-MONSIEURI,	¥ 2,400
BURGAL, QUINOA AND LENTIL STEAK, DAILY CHUTNEY, CHILLI TOUM	¥ 2,750



CAFE & BAR

CAFE

COFFEE (HOT/COLD)	¥ 1,200
ESPRESSO	S¥ 1,100 D¥ 1,540
CAPPUCCINO	¥ 1,540
CAFE LATTE (HOT/COLD)	¥ 1,540

CHOCOLATE DRINKS

HOT CHOCOLATE	¥ 1,650
ICED CHOCOLATE	¥ 1,650

ALAIN MILLIAT

CHARDONNAY (12CL)	¥ 1,540
COX'S APPLE	¥ 1,540
SICILY ORANGE	¥ 1,540
SUMMER PEAR	¥ 1,540

GALVANINA

ARANCIATA ROSSA	¥ 2,000
LIMONATA	¥ 2,000

TEA

LE THÉ BLANC ALAIN DUCASSE	¥ 1,540
EARL GREY (HOT/COLD)	¥ 1,320
AQUA EXOTICA ICED TEA	¥ 1,320

SOFT DRINKS

COCA-COLA	¥ 1,000
GINGER ALE	¥ 1,000
BLACK OOLONG TEA	¥ 1,000

WATER

SAN PELLEGRINO	¥ 1,200
ACQUA PANNA	¥ 1,200

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

12CL

NM • CHAMPAGNE
RSRV • CUVÉE 4.5 • G.H.MUMM

¥ 3,500

WHITE WINE

2023 • SANCERRE
PASCAL JOLIVET

¥ 2,000

2022 • MONTAGNY 1^{ER} CRU
LA GRANDE ROCHE • LOUIS LATOUR

¥ 3,500

ROSÉ

2023 • CÔTES DE PROVENCE
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

¥ 2,000

RED WINE

2019 • SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
LOUIS LATOUR

¥ 3,200

2018 • PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION
CHÂTEAU DES LAURETS

¥ 2,000

WINE BOTTLES

BUBBLES

75CL

NM • CHAMPAGNE
RSRV • CUVÉE 4.5 • G.H.MUMM

¥ 24,200

NM • CHAMPAGNE
GRAND CRU • BLANC DE BLANCS • PIERRE PÉTERS

¥ 26,400

NM • CHAMPAGNE ROSÉ
BRUT PRESTIGE • PREMIER CRU • DUVAL-LEROY

¥ 30,800

2015 • CHAMPAGNE • DOM PÉRIGNON

¥ 93,500

NM • CRÉMANT DE BOURGOGNE • SIMONNET-FEBVRE

¥ 9,020

WHITE WINE

2023 • CHABLIS
SIMONNET-FEBVRE

¥ 10,780

2023 • MONTAGNY 1^{ER} CRU
LA GRANDE ROCHE • LOUIS LATOUR

¥ 18,480

2022 • SANTENAY
LOUIS LATOUR

¥ 20,680

2020 • CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU MORGEOT
MARQUIS DE LAGUICHE

¥ 66,000

2023 • RIESLING
ALBERT MANN

¥ 15,400

2023 • BORDEAUX
LE MERLE BLANC DE CHÂTEAU CLARKE

¥ 15,400

2023 • SANCERRE
PASCAL JOLIVET

¥ 13,200

2024 • IGP AUDE HAUTERIVE
CIGALUS • GÉRARD BERTRAND

¥ 19,800

ROSÉ

2023 • CÔTES DE PROVENCE ¥ 13,200
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

2023 • CÔTES DE PROVENCE ¥ 15,400
ROSE OR • CHÂTEAU MINUTY

RED WINE

2021 • GEVREY-CHAMBERTIN ¥ 30,800
NICOLAS BURGUET

2021 • MOREY-SAINT-DENIS ¥ 24,200
GEORGES LIGNIER

2021 • SAVIGNY-LÈS-BEAUNE ¥ 19,800
LOUIS LATOUR

2017 • ECHEZEAUX ¥ 99,000
JACQUES CACHEUX

2021 • CROZES-HERMITAGE ¥ 16,500
THALABERT • PAUL JABOULET

2022 • CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ¥ 22,000
PIE VI • M.CHAPOUTIER

2019 • CÔTES DE PROVENCE ¥ 24,200
GABRIEL • CHÂTEAU MINUTY

2021 • LANGUEDOC ¥ 10,120
ART DE VIVRE • GÉRARD BERTRAND

2014 • SAINT-JULIEN ¥ 33,000
CHÂTEAU LAGRANGE

2018 • LALANDE DE POMEROL ¥ 26,400
LA FLEUR DE BOÜARD

2018 • PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION ¥ 14,850
CHÂTEAU DES LAURETS

DESSERT

CHOCOLATE MOUSSE ¥ 2,750

POACHED RHUBARB, CEREAL CRISP, BUTTERMILK CREAM ¥ 2,750

FRESH AND CONFIT CITRUS, OLIVE OIL ICE CREAM ¥ 2,750

VANILLA ICE CREAM 'FLOODED' WITH COFFEE AND PRALINE ¥ 2,750

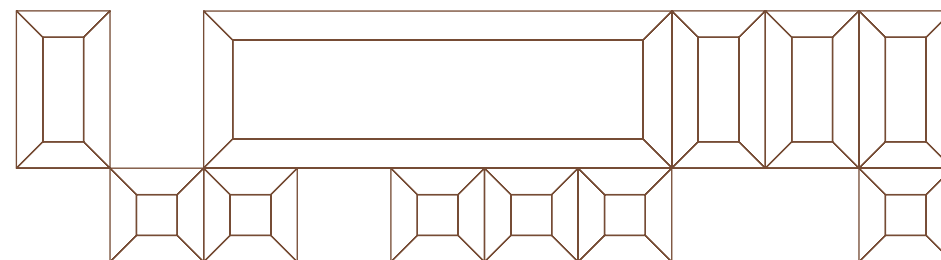
75% PERUVIAN CHOCOLATE SOFT CREAM ¥ 2,000

PURE BUTTER BISCUIT SOFT ICE CREAM, SBRISOLONA ¥ 2,000

**75% PERUVIAN CHOCOLATE &
PURE BUTTER BISCUIT SOFT ICE CREAM** ¥ 2,000

3 CHOCOLATE BONBON ASSORTMENT ¥ 1,650

3 BISCUIT ASSORTMENT ¥ 1,400



NET PRICES, TAXES AND SERVICE INCLUDED
IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE,
PLEASE LET A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM KNOW UPON PLACING YOUR ORDER