

今週のメニュー
 WEEKLY MENU
MARCH

キッシュ
 QUICHE

ミニグリーンサラダ付
 with a side green salad

グラタン
 GRATIN

ミニグリーンサラダ付
 with a side green salad

3月6日~3月19日

レ・ゼピナール

(ほうれん草、ポテト、モッツァレラチーズ)

Spinach, Potato, Mozzarella Cheese

¥990

3月6日~3月19日

レ・ラザニア

(トマト、ニンジン、セロリ、マッシュルーム、バジル)

Vegetarian Lasagna with Seasonal Vegetables

¥990

3月20日~4月2日

ラ・ラタトウイユ

(トマト、ナス、パプリカ、ズッキーニ、タイム)

Tomato, Eggplant, Bell Pepper, Zucchini, Thyme

¥990

3月20日~4月2日

ル・グラタン・ド・ブルグル

(ブルグル、カブ、マッシュルーム)

Bulgur, Turnip, Mushrooms and Béchamel Sauce

¥990

スープ
 SOUPS

HOT

ヴィシソワーズ 
 Potato, Leek & Onion Potage

S L
 ¥390 ¥590

HOT

ニンジン、コリアンダー、ココナッツミルク 
 Carrot, Coriander & Coconut Milk

S L
 ¥390 ¥590

パン
 Bread

¥90

デザート
 DESSERTS

本日のデザート


Today's Desserts

¥490

カフェ・グルマン (デザートセット)*

¥840

Café Gourmand

シュー・ア・ラ・クレーム (バニラ) 

Le Chou À La Crème (Vanilla)

1個 ¥240
 5個 ¥1090

お好きなデザート + ドリンク(コーヒー、紅茶、レモネード)
 Selection of 1 Pastry + Coffee or Tea or Lemonade

*Served between 3pm-6pm

ドリンク
 DRINKS

自家製レモネード

Homemade Lemonade

COLD

HOT



¥490

エスプレッソ

Espresso



SINGLE DOUBLE
 ¥390 ¥490

本日のミックススムージー

Mixed Smoothie of the Day

¥590

カフェ

Café

COLD

HOT



M L
 ¥390 ¥440

バナナソイスムージー

Banana Soymilk Smoothie

¥590

カフェオレ

Café au Lait

COLD

HOT



¥490

ジュース：アップル、洋ナシ、グレープ 250ml

Juices: Apple, Pear, Grapes 250ml

¥390

カプチーノ

Cappuccino

COLD

HOT



¥540

ミネラルウォーター500ml

Volvic (Still Water)

¥240

ホットココア

Hot Chocolate

HOT

¥540

スパークリングウォーター500ml

Perrier (Sparkling Water)

¥440

紅茶 マリアージュ・フレール

Mariage Frères Tea

COLD

HOT

¥490

アルコール
 ALCOHOL

ドリンクメニューをご覧ください



VEGAN



ORGANIC



RECOMMENDATION

価格は全て税込です。(All our prices include tax.)

今月のおまかせサラダ MONTHLY SALADS

サラダ シトロン  ¥1040
Salade CITRON

ミックスリーフ、ブロッコリー、ニンジン、アボカド、木綿豆腐、ヒヨコ豆、+パリ-東京ドレッシング
Mixed Leaves, Broccoli, Carrot, Tofu, Avocado, Chickpeas with Paris-Tokyo dressing

シェフズサラダ  ¥1040
Salade du Chef

ロメインレタス、グリルドオニオン、ゆで卵、マッシュルーム、プチトマト、ファラフェル、+ビネグレットドレッシング
Romaine Lettuce, Grilled Onions, Mushrooms, Falafels, Boiled Egg, Cherry Tomatoes with Vinaigrette dressing

サラダ レモン ¥1040
Salade Raymond

サニーレタス、レンズ豆、自家製ドライトマト、フェタチーズ、クスクス、温泉卵、+バルサミコドレッシング
Sunny Lettuce, Lentils, Feta, Homemade Sundried Tomatoes, Couscous, Poached Egg with Sweet Balsamic

オーダーメイドサラダ ORDER MADE SALAD

STEP 1: ベース BASE

ケール Kale	¥390
ロメインレタス Romaine Lettuce	¥390
ミックスリーフ Mixed Leaves	¥390
サニーレタス Sunny Lettuce	¥390

STEP 2: トッピング TOPPINGS

ご注文方法

HOW TO ORDER

STEP 1

ベースを1つお選びください
CHOOSE 1 BASE

STEP 2

トッピングをお選びください
ADD YOUR TOPPINGS

STEP 3

ドレッシングをお選びください
CHOOSE DRESSING

POPULAR

プチトマト Cherry Tomatoes	¥170
グリルドオニオン Grilled Onions	¥170
ニンジン Carrot	¥110

自家製ドライトマト Sundried Tomatoes	¥240
黒オリーブ Black Olives	¥240
マッシュルーム Mushrooms	¥170

アボカド Avocado	¥240
モッツァレラチーズ Mozzarella	¥240

GREENS

キュウリ Cucumber	¥110
ブロッコリー Broccoli	¥170

CHEESES

フェタチーズ Feta	¥240
----------------	------

GRAINS

レンズ豆 Lentils	¥170
クスクス Couscous	¥240
木綿豆腐 Momen Tofu	¥110
コーン Corn	¥110
ファラフェル Falafel	¥90
ヒヨコ豆 Chickpeas	¥170

NUTS&SEEDS

クルミ Walnuts	¥110
アーモンド Almonds	¥110
カシューナッツ Cashew Nuts	¥110

EGG

温泉卵  Poached Egg	¥110
ゆで卵  Boiled Egg	¥110




STEP 3: ドレッシング DRESSINGS

シトロン 
CITRON
(レモンベース、プチトマト)

ビネグレット 
Vinaigrette
(白ワインビネガー、マスタード)

パリ-東京 
Paris-Tokyo
(グリルドオニオン、ガーリック、醤油)

スイートバルサミコ
Sweet Balsamic
(バルサミコビネガー、オレンジジュース、ハチミツ)

 ビーガン  オーガニック  オススメ
VEGAN ORGANIC RECOMMENDATION

価格は全て税込です。(All our prices include tax.)

モーニングセット
FRENCH BREAKFAST SET (8am-11am)

オーガニック・スクランブルエッグ (卵2個/チーズ入り)
ORGANIC SCRAMBLED EGGS with CHEESE

単品
¥390

グリーンサラダ
GREEN SALAD

単品
¥390

ミニ・クロワッサン & パン・オ・ショコラ
MINI CROISSANT & PAIN AU CHOCOLAT

単品
¥240

生搾りオレンジジュース
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE

単品
¥290

オーガニックコーヒー または 紅茶マリアージュ・フレール
ORGANIC COFFEE or MARIAGE FRERES TEA


単品
¥390/¥490

¥ 1190

BAR A SALADES PARISIEN
CITRON

FONDÉ  EN 2015

ジュース
JUICES

自家製レモネード Homemade Lemonade	COLD	HOT		¥490
本日のミックススムージー Mixed Smoothie of the Day				¥590
バナナソイスムージー Banana Soymilk Smoothie				¥590
生搾りオレンジジュース Freshly Squeezed Orange Juice				¥490
ジュース：アップル、洋ナシ、グレープ Juices: Apple, Pear, Grapes				¥390

ドリンク
DRINKS

COLD	HOT		SINGLE	DOUBLE	COLD	HOT		
エスプレッソ Espresso			¥390	¥490	紅茶	マリアージュ・フレール		¥490
カフェ Café			M ¥390	L ¥440	フレンチ ブロックファースト	French Breakfast		
カフェオレ Café au Lait			¥490	¥540	マルコポーロ	Marco Polo		
ホットココア Hot Chocolate			¥540	¥590	ルーージュ	Rouge		
カプチーノ Cappuccino			¥540	¥590	ミネラルウォーター			¥240
					Volvic (Still Water)			
					スパークリングウォーター			¥440
					Perrier (Sparkling Water)			

アルコール
ALCOHOL

ビール Beer (Blonde / Blanc)		BOTTLE	¥790	キール (カクテル)	GLASS	¥790
シードル Cidre		GLASS	¥690	オーガニック 白ワイン		GLASS ¥690
スパークリングワイン Sparkling Wine BLANQUETTE DE LIMOUX		GLASS BOTTLE	¥990 ¥5400	オーガニック 赤ワイン		GLASS ¥690
キールロワイヤル(カクテル) Kir Royal		GLASS	¥1090	オーガニック 白ワイン		GLASS BOTTLE ¥890 ¥4900
シャンパーニュ Champagne LAURENT PERRIER Brut		BOTTLE	¥7600	オーガニック 赤ワイン		GLASS BOTTLE ¥890 ¥4900

価格は全て税込です。(All our prices include tax.)

 オーガニック  オススメ
ORGANIC RECOMMENDATION

ディナーセット
DINNER SET (6pm~)

スープ(Lサイズ)
SOUP (L size)

好きなスープをお選びください。
Please choose your preferred soup.

サラダ・キッシュ*・グラタン*
SALAD, QUICHE* or GRATIN*

*グリーンサラダ付
with a side green
salad

好きなサラダやキッシュ、グラタンをお選びください。
Please choose your salad, quiche or gratin.

ドリンク
DRINK

好きなお飲物をお選びください。
(白ワイン、赤ワイン、ビール、またはソフトドリンク*を2種類)
Please choose one drink from our selection of white/red wine, beer OR 2 soft drinks.

¥ 2250

デザート
DESSERTS

本日のデザート
Today's Desserts

¥490

*レモネード、ボルヴィック、ペリエ、ジョーカージュース、オーガニックコーヒー、マリアージュ・フレール紅茶
*Lemonade, Volvic, Perrier, Joker Juices, Organic Coffee, Mariage Frères Tea

価格は全て税込です。(All our prices include tax.)