

今週のメニュー  
 WEEKLY MENU  
 SEPTEMBER 2017

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

8月28日~9月10日

ラ・セロリ・マスタード

(セロリ、ポテト、マスタード、ローズマリー)

Celery, Potato, Dijon Mustard, Rosemary

¥990

8月28日~9月10日

ル・リゾット

(米、ニンジン、グリーンピース、カブ)

Risotto with Carrot, Green Peas and Turnip

¥990

9月11日~10月1日

ラ・シャンピニオン

(マッシュルーム、グリルドオニオン、タラゴン)

Mushrooms, Grilled Onions, Tarragon

¥990

9月11日~10月1日

ル・グラタン・ドフィノワ

(ポテト、タイム、ニンニク)

Potato, Thyme, Garlic

¥990

スープ  
 SOUPS

COLD

ガスパチヨ



Tomato, Bell Pepper, Cucumber, Garlic Potage

S L  
 ¥390 ¥590

HOT

ズッキーニ、マッシュルーム、ソイミルク



Zucchini, Mushrooms with Soy 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

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

COLD

HOT



Homemade Lemonade

¥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

¥690

カフェ

COLD

HOT



Café

M L  
 ¥390 ¥440

バナナソイスムージー



Banana Soymilk Smoothie

¥690

カフェオレ

COLD

HOT



Café au Lait

¥490

生搾りオレンジジュース



Freshly Squeezed Orange Juice

¥690

カプチーノ

COLD

HOT



Cappuccino

¥540

ミネラルウォーター500ml

Volvic (Still Water)

¥240

ホットココア

HOT

Hot Chocolate

¥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

COLD

HOT

Mariage Frères Tea

¥490

アルコール  
 ALCOHOL

ドリンクメニューをご覧ください



ビーガン  
 VEGAN

オーガニック  
 ORGANIC

おすすめ  
 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、自家製ドライトマト、キヌア、  
木綿豆腐、アボカド、レンズ豆  
+パリ-東京ドレッシング

Mixed Leaves, Sundried Tomatoes, Quinoa, Momen  
Tofu, Avocado, Lentils with Paris-Tokyo dressing

シェフズサラダ  ¥1040  
Salade du Chef

ロメインレタス、パスタ、グリルドナス、コーン、  
プチトマト、温泉卵  
+シトロンドレッシング

Romaine Lettuce, Pasta, Grilled Eggplants, Corn, Cherry  
Tomatoes, Poached Egg with CITRON dressing

サラダ レモン ¥1040  
Salade Raymond

サニーレタス、グリルドズッキーニ、ブルグル、  
プチトマト、フェタチーズ、ゆで卵  
+ビネグレットドレッシング

Sunny Lettuce, Grilled Zucchini, Bulgur, Cherry  
Tomatoes, Feta Cheese, Boiled Egg with Vinaigrette  
dressing

## 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
パスタ Pasta	¥110

### GREENS

キュウリ Cucumber	¥110
グリルドズッキーニ Grilled Zucchini	¥240
グリルドナス Grilled Eggplants	¥240

### EGG

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

### GRAINS

レンズ豆 Lentils	¥170
ブルグル Bulgur	¥240
木綿豆腐 Momen Tofu	¥110
コーン Corn	¥110
ファラフェル Falafel	¥90
キヌア Quinoa	¥240

### CHEESES

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

### NUTS&SEEDS

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

BAR A SALADES PARISIEN  
**CITRON**

FONDÉ  EN 2015

**ジュース**  
**JUICES**

自家製レモネード Homemade Lemonade	<b>COLD</b>	<b>HOT</b>		¥490
本日のミックススムージー Mixed Smoothie of the Day				¥690
バナナソイスムージー Banana Soymilk Smoothie				¥690
生搾りオレンジジュース Freshly Squeezed Orange Juice				¥690
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**

<b>COLD</b>	<b>HOT</b>		SINGLE	DOUBLE	<b>COLD</b>	<b>HOT</b>		
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	¥840	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
				Valdition 2011		

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

**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

フレンチサラダバー

2階 42席 (全席禁煙)

---

---

**AFTERNOON SET MENU** (3pm-6pm)

---

---

**デザート**

DESSERT

お好きなパティスリーをお選びください。

Please choose one pastry.

**ドリンク**

DRINK

自家製レモネード  COLD  HOT

オーガニックコーヒー  COLD  HOT

マリアージュフレール紅茶  COLD  HOT

の中から好きなお飲物をお選びください。

Please choose one drink from our Homemade Lemonade, Coffee or Tea.

---

---

**¥ 840**

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

**ディナーセット**  
DINNER SET (6pm~)

スープ(Lサイズ)  
SOUP (L size)

お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

お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.

デザート  
DESSERT

お好きなパティスリーをお選びください。  
Please choose one pastry from our selection of the day.

¥ 1990