

今週のメニュー

WEEKLY MENU

SEP 16th - SEP 30th 2019

キッシュ
 QUICHE

ミニグリーンサラダ付
 with side green salad

グラタン
 GRATIN

ミニグリーンサラダ付
 with side green salad

新
 ラ・ポワロー

(ポロネギ、ポテト、自家製リコッタチーズ、ターメリック)
 Leek, Potato, Homemade Ricotta Cheese, Turmeric

¥990

ラ・ラタトゥイユ

(ズッキーニ、ナス、トマト、タイム)
 Zucchini, Eggplant, Tomato, Thyme

¥990

新
 ル・リゾット・ド・ブレ

(シメジ、デュラム小麦、グリーンピース)
 Shimeji, Wheat Berries, Green Peas

¥990

ル・セロリ・ア・ラ・マスタード

(セロリ、ポテト、パルミジャーノ、マスタード)
 Celery, Potato, Parmigiano, Mustard

¥990

サンドイッチ
 SANDWICH

ル・パリジャン

(バゲット、アボカド、トマト、卵、サニーレタス、レッドオニオン、
 自家製マヨネーズ)

Baguette, Avocado, Tomato, Egg, Sunny Lettuce, Red Onion,
 Homemade Mayonnaise

¥590

ル・グリュイエール

(バゲット、グリュイエールチーズ、ルッコラ、トマト、ペストソース)
 Baguette, Gruyere Cheese, Arugula, Tomato, Pesto Sauce

¥590

レ・レギューム・グリエ

(バゲット、グリルドズッキーニ、グリルドナス、ドライトマト、
 ミックスリーフ、タップナード)

Baguette, Grilled Zucchini, Grilled Eggplants, Sundried Tomatoes,
 Mixed Leaves, Tapenade

¥590

パン

Bread

¥90

スープ
 SOUPS

S L
 ¥390 ¥590

デザート
 DESSERTS

HOT

パンプキンポタージュ

Pumpkin Potage with Coconut Milk

本日のデザート

Today's Desserts

¥490

COLD

ヴィシソワーズ

Potato, Leek, Onion, Parsley

新
 ラズベリー・アーモンド・ビーガンパウンドケーキ
 Raspberry Almond Vegan Cake

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



¥690

カフェ
 Café

COLD

HOT



M L
 ¥390 ¥440

バナナソイスマージー
 Banana Soymilk Smoothie



¥690

カフェオレ
 Café au Lait

COLD

HOT



¥490 ¥540

生搾りオレンジジュース
 Freshly Squeezed Orange Juice



¥690

カプチーノ
 Cappuccino

COLD

HOT



¥540 ¥590

ミネラルウォーター500ml
 Volvic Still Water

¥240

ココア
 Chocolate

COLD

HOT

¥540 ¥590

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



ビーガン
 VEGAN



オーガニック
 ORGANIC



オススメ
 RECOMMENDATION



小麦胚芽
 WHEAT GERMS

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

Salade Citron

¥1040

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、自家製クルトン+パリ-東京ドレッシング

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

サラダ パリジャン

Salade Parisienne

¥1040

ロメインレタス、ニンジン、フムス、ファラフェル、レッドオニオン、自家製リコッタチーズ、ゆで卵+セサミドレッシング

Romaine Lettuce, Carrot, Hummus, Falafels, Red Onions, Homemade Ricotta Cheese, Boiled Egg with Sesame Dressing

シェフズ サラダ

Salade du Chef

¥1040

ミックスリーフ、小麦胚芽、キュウリ、トマト、ミックスパプリカ、黒オリーブ、レッドオニオン+オレガノドレッシング

Mixed Leaves, Wheat Germs, Cucumber, Tomato, Mixed Bell Peppers, Red Onions, Black Olives with Oregano Dressing

サラダ レモン

Salade Raymond

¥1040

ミックスリーフ、プチトマト、レッドオニオンピクルス、コーン、ミックスパプリカ、アボカド、トルティヤチップス+コリアンダードレッシング

Mixed Leaves, Cherry Tomato, Red Onion Pickles, Corn, Mixed Bell Peppers, Tortilla Chips, Avocado with Coriander Dressing

オーダーメイドサラダ

ORDER MADE SALAD

STEP 1: ベース

BASE

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

ケール ¥390

Kale

ロメインレタス ¥390

Romaine Lettuce

ミックスリーフ ¥390

Mixed Leaves

サニーレタス ¥390

Sunny Lettuce

STEP 2: トッピング

TOPPINGS

POPULAR

プチトマト ¥170

Cherry Tomatoes

レッドオニオン ¥170

Red Onions

ニンジン ¥110

Carrot

自家製ドライトマト ¥240

Sundried Tomatoes

黒オリーブ ¥240

Black Olives

ゆで卵  ¥170

Boiled Egg

アボカド ¥240

Avocado

モッツアレラ チーズ ¥240

Mozzarella

GREENS

キュウリ ¥110

Cucumber

トマト ¥170

Sliced Tomato

グリルドズッキーニ ¥240

Grilled Zucchini

グリルドナス ¥240

Grilled Eggplants

ミックスパプリカ ¥170

Mixed Paprika

レッドオニオンピクルス ¥240

Red Onion Pickles

NUTS & SEEDS

ミックスナッツ ¥170

Mixed Nuts

クルミ ¥170

Walnuts

CHEESES

自家製リコッタチーズ ¥240

Handmade Ricotta Cheese

グリュイエールチーズ ¥240

Gruyère Cheese

GRAINS

レンズ豆 ¥170

Lentils

フムス ¥240

Hummus

木綿豆腐 ¥110

Momen Tofu

コーン ¥110

Corn

自家製ファラフェル x2 ¥170

Handmade Falafels

キヌア  ¥240

Quinoa

トルティーヤチップス  ¥170

Tortilla Chips

自家製クルトン ¥170

Croutons

小麦胚芽  ¥110

Wheat Germs

STEP 3: ドレッシング

DRESSING

オレガノ 

Oregano (オリーブオイル、トマト、オレガノ) 

パリ-東京 

Paris-Tokyo (グリルドオニオン、ガーリック、醤油)

赤ワインビネグレット 

Red Wine Vinaigrette (キャノラ油、マスタード、赤ワインビネガー、シャロット)

セサミ 

Sesame (ゴマ油、クミン、コリアンダー)

コリアンダー 

Coriander (スパイシーオリーブオイル、米酢、コリアンダー) 

 ビーガン

VEGAN

 オーガニック

ORGANIC

 オススメ

RECOMMENDATION

 小麦胚芽

WHEAT GERMS 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	COLD HOT 	¥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

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 Mariage Frères Tea	¥490
カフェ Café	M ¥390	L ¥440	フレンチ ブレックファースト French Breakfast マルコポーロ Marco Polo ルージュ Rouge	
カフェオレ Café au Lait	¥490	¥540	ミネラルウォーター Volvic (Still Water)	¥240
ココア Chocolate	¥540	¥590	スパークリングウォーター Perrier (Sparkling Water)	¥440
カプチーノ Cappuccino	¥540	¥590		

アルコール
 ALCOHOL

ビール Beer (Blonde / Blanc)		BOTTLE	白ワイン White Wine	GLASS	CARAFE	BOTTLE
シードル Cidre		¥840	Languedoc - Mas de Janiny 2013 	125ml	500ml	750ml
キール (カクテル) Kir		BOTTLE	Provence - Angueiroun 2012	¥690	¥2590	-
シャンパーニュ Champagne LAURENT PERRIER Brut		¥690	Bourgogne - Gondard Perrin 2009	¥890	¥3390	¥4990
		GLASS	赤ワイン Red Wine	¥990	-	¥5490
		¥890	Languedoc - Mas de Janiny 2013 	¥690	¥2590	-
		BOTTLE	Provence - Valdition 2011 	¥890	-	¥4990
		¥7990	Bordeaux - Chateau Maison Noble 2009	¥990	¥3590	¥5490

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

 オーガニック ORGANIC  オススメ RECOMMENDATION
 ビーガン VEGAN  小麦胚芽 WHEAT GERMS

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 or オーガニック・グラノーラ
GREEN SALAD or ORGANIC GRANOLA

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
¥390

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.)

BAR A SALADES PARISIEN
CITRON

FONDÉ  EN 2015

フレンチサラダバー シトロン

2階 42席 (全席禁煙)

LATE LUNCH SET MENU (3pm-6pm)

スープ (L Size)

SOUP

お好きなスープをお選びください。

Please choose your favorite soup.

パン

BREAD

¥ 640

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