

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

COLD

新  
ヴィシソワーズ

Potato, Leek, Onion, Parsley

本日のデザート

Today's Desserts

¥490

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

本日のミックススムージー

Mixed Smoothie of the Day



¥690

バナナソイスマージー

Banana Soymilk Smoothie



¥690

生搾りオレンジジュース

Freshly Squeezed Orange Juice



¥690

ミネラルウォーター500ml

Volvic Still Water

¥240

スパークリングウォーター500ml

Perrier (Sparkling Water)

¥440

エスプレッソ

Espresso



Single Double  
¥390 ¥490

カフェ

Café

COLD

HOT



M L  
¥390 ¥440

カフェオレ

Café au Lait

COLD

HOT



¥490 ¥540

カプチーノ

Cappuccino

COLD

HOT



¥540 ¥590

ココア

Chocolate

COLD

HOT

¥540 ¥590

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	<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 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 マルコポーロ ルージュ	French Breakfast Marco Polo 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 125ml	CARAFE 500ml	BOTTLE 750ml
シードル Cidre		BOTTLE	Languedoc - Mas de Janiny 2013 	¥690	¥2590	-
キール (カクテル) Kir		GLASS	Provence - Angueiroun 2012	¥890	¥3390	¥4990
シャンパーニュ Champagne LAURENT PERRIER Brut		BOTTLE	Bourgogne - Gondard Perrin 2009	¥990	-	¥5490
		GLASS	赤ワイン Red Wine			
		BOTTLE	Languedoc - Mas de Janiny 2013 	¥690	¥2590	-
		BOTTLE	Provence - Valdition 2011 	¥890	-	¥4990
		BOTTLE	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