

今週のメニュー

WEEKLY MENU

NOV 4th - NOV 17th 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

ラ・サヴォイアルド 

La Savoyarde

(レッドチェダー、パルミジャーノ、モッツアレラ)
 Red Cheddar, Parmigiano, Mozzarella

¥960

ラ・ムサカ 

La Moussaka

(ナス、ポテト、トマト、ソイミート)
 Eggplant, Potato, Tomato, Soy Meat

¥960

 ラ・ディジョン

La Dijon

(ポテト、トマト、モッツアレラチーズ、ディジョンマスタード)
 Potato, Tomato, Mozzarella, Dijon Mustard

¥960

 レ・ラザニア

Les Lasagnes

(ホウレンソウ、自家製リコッタチーズ)
 Spinach & Handmade Ricotta Cheese

¥960

サンドイッチ
 SANDWICH


ル・パリジャン

Le Parisien

(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

¥570

レ・レギューム 

Les Légumes

(バゲット、レッドオニオン、ピクルス、トマト、アボカド、フムス)
 Baguette, Red Onions, Pickles, Tomato, Avocado, Hummus

¥570

ル・グリュイエール

Le Gruyère

(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

¥570

パン

Bread

¥90

スープ
 SOUP

S ¥380 L ¥570

デザート
 DESSERTS

 **HOT**

スプリットピースのポタージュ 

Split Pea Potage with Carrot and Rosemary

本日のデザート

Today's Desserts

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

¥480

HOT


ニンジンのポタージュ  

Carrot Potage with Cumin

ドリンク
 DRINKS

豆乳orアーモンドミルク
 Soy Milk or Almond Milk

+¥50

自家製レモネード   

Homemade Lemonade

¥480

エスプレッソ 

Espresso

Single Double
 ¥380 ¥480

本日のミックススムージー 

Mixed Smoothie of the Day

¥670

カフェ   

Café

M L
 ¥380 ¥430

バナナソイスムージー 

Banana Soymilk Smoothie

¥670

カフェオレ   

Café au Lait

¥480 ¥530

生搾りオレンジジュース 

Freshly Squeezed Orange Juice

¥670

カプチーノ   

Cappuccino

¥530 ¥570

ミネラルウォーター500ml

Volvic Still Water

¥230

ココア  



Chocolate

¥530 ¥570

スパークリングウォーター500ml

Perrier (Sparkling Water)

¥430

紅茶 マリアージュ・フレール   ¥480

Mariage Frères Tea

アルコール
 ALCOHOL

ドリンクメニューをご覧ください



今月のおまかせサラダ

MONTHLY SALADS

サラダ シトロン

Salade Citron

¥1010

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、自家製ファラフェル、レンズ豆+パリ-東京ドレッシング

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

シェフズ サラダ

Salade du Chef

¥1010

ミックスリーフ、ナスのマリネ、シメジ、自家製フムス、クスクス、レッドオニオン、自家製クルトン+セサミドレッシング

Mixed Leaves, Marinated Eggplants, Shimeji, Homemade Hummus, Couscous, Red Onions, Homemade Croutons with Sesame Dressing

サラダ パリジャン

Salade Parisienne

¥1010

ロメインレタス、トマト、ピクルス、ブルグル、黒オリーブ、自家製リコッタチーズ、ゆで卵+オレガノドレッシング

Romaine Lettuce, Tomato, Pickles, Bulgur, Black Olives, Homemade Ricotta Cheese, Boiled Egg with Oregano Dressing

サラダ レモン

Salade Raymond

¥1010

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

Mixed Leaves, Tomato, Corn, Avocado, Red Onions Pickles, Poached Egg, Tortilla Chips 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 ¥380

Kale

ロメインレタス ¥380

Romaine Lettuce

ミックスリーフ ¥380

Mixed Leaves

サニーレタス ¥380

Sunny Lettuce

STEP 2: トッピング

TOPPINGS

POPULAR

レッドオニオン ¥170

Red Onions

ニンジン ¥110

Carrot

シメジ ¥170

Shimeji

アボカド ¥230

Avocado

GREENS

ピクルス ¥170

Pickles

トマト ¥170

Sliced Tomato

ナスのマリネ ¥230

Marinated Eggplants

レッドオニオンピクルス ¥230

Red Onion Pickles

EGG

温泉卵 ¥170

Poached Egg

オレガノ

Oregano

(オリーブオイル、トマト、オレガノ)

セサミ

Sesame

(ゴマ油、クミン、コリアンダー)

パリ-東京

Paris-Tokyo

(グリルドオニオン、ガーリック、醤油)

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)

GRAINS

レンズ豆 ¥170

Lentils

自家製フムス ¥230

Homemade Hummus

木綿豆腐 ¥110

Momen Tofu

コーン ¥110

Corn

自家製ファラフェル x2 ¥170

Homemade Falafels

キヌア  ¥230

Quinoa

クスクス ¥230

Couscous

ブルグル ¥230

Bulgur

トルティヤチップス  ¥170

Tortilla Chips

自家製クルトン ¥170

Croutons

STEP 3: ドレッシング

DRESSING

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)

 ビーガン
VEGAN

 オーガニック
ORGANIC

 オススメ
RECOMMENDATION

価格は全て税抜です。(All our prices are before 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
¥380(税抜)

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
¥380(税抜)

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

単品
¥230(税抜)

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

単品
¥670(税抜)

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 FRÈRES TEA

単品
¥380(税抜)

¥1160(税抜)

2階 42席(全席禁煙)

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.

¥ 1930(税抜)