

今週のメニュー

WEEKLY MENU

DEC 2nd - DEC 27th 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

新メニュー
 ラ・トマト・ペスト

La Tomato Pesto

¥960

(トマト、黒オリーブ、モッツアレラチーズ、ペストソース)
 Tomato, Black Olives, Mozzarella Cheese, Pesto Sauce

ラ・ディジョン

La Dijon

¥960

(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

ル・ポワロー

Le Poireau

¥960

(ポロネギ、ポテト、ターメリック)
 Leek, Potato, Turmeric

ル・ブロッコリー

Le Brocoli

¥960

(ブロッコリー、カブ、3種類のチーズ)
 Broccoli, Turnip, Mozzarella, Red Cheddar, Parmigiano

サンドイッチ
 SANDWICH

ル・パリジャン

Le Parisien

¥570

(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

ル・グリュイエール

Le Gruyère

¥570

(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, Gruyère Cheese, Arugula, Tomato, Pesto Sauce

レ・レギューム

Les Légumes

¥570

(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

パン

Bread

¥90

スープ
 SOUP

HOT

カボチャとココナッツミルクポタージュ

Pumpkin Potage with Coconut Milk

S ¥380 L ¥570

デザート
 DESSERTS

本日のデザート

Today's Desserts

¥480

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

HOT

キャベツ、ニンジン、セロリ、カブ

Cabbage, Carrot, Celery, Turnip

S ¥380 L ¥570

ドリンク
 DRINKS

豆乳orアーモンドミルク
 Soy Milk or Almond Milk

+¥90

自家製レモネード

Homemade Lemonade

COLD

HOT



¥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

COLD

HOT



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

COLD

HOT



¥480

¥530

生搾りオレンジジュース

Freshly Squeezed Orange Juice

¥670

カプチーノ

Cappuccino

COLD

HOT



¥530

¥570

生搾りグレープフルーツジュース

Freshly Squeezed Grapefruit Juice

¥670

ココア

Chocolate

COLD

HOT

¥530

¥570

ミネラルウォーター500 ml

Volvic Still Water

¥230

紅茶 マリアージュ・フレール

Mariage Frères Tea

COLD

HOT

¥480

スパークリングウォーター500 ml

Perrier (Sparkling Water)

¥430

アルコール
 ALCOHOL

ドリンクメニューをご覧ください



OSUSUME
 RECOMMENDATION

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

今月のおまかせサラダ

MONTHLY SALADS

サラダ シトロン

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

¥1010

シェフズ サラダ

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

¥1010

サラダ パリジャン

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

¥1010

サラダ レモン

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

¥1010

オーダーメイドサラダ

ORDERMADE 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

GRAINS

自家製ドライトマト ¥230
Sundried Tomatoes
黒オリーブ ¥230
Black Olives
ゆで卵  ¥170
Boiled Egg
モッツアレラチーズ ¥230
Mozzarella

NUTS & SEEDS

ミックスナッツ ¥170
Mixed Nuts
クルミ ¥170
Walnuts

CHEESE

自家製リコッタチーズ ¥230
Handmade Ricotta Cheese
グリュイエールチーズ ¥230
Gruyère Cheese

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 ¥110
Handmade Falafels
キヌア  ¥230
Quinoa
クスクス ¥230
Couscous
ブルグル ¥230
Bulgur
トルティーヤチップス  ¥230
Tortilla Chips
自家製クルトン ¥170
Croutons

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)

● 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)

● 赤ワインビネグレット 
Red Wine Vinaigrette
(キャノラ油、マスタード、
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.)

ジュース
 JUICES

自家製レモネード Homemade Lemonade	COLD HOT 	¥480
本日のミックススムージー Mixed Smoothie of the Day		¥670
バナナソイスムージー Banana Soymilk Smoothie		¥670
生搾りオレンジジュース Freshly Squeezed Orange Juice		¥670
生搾りグレープフルーツジュース Freshly Squeezed Grapefruit Juice		¥670
ジュース：アップル、洋ナシ、グレープ Juices: Apple, Pear, Grapes		¥380

ドリンク
 DRINKS

豆乳orアーモンドミルク +¥90
 Soy Milk or Almond Milk

COLD **HOT**



エスプレッソ
 Espresso

SINGLE DOUBLE
 ¥380 ¥480

COLD **HOT**

紅茶 マリアージュ・フレール ¥480

Mariage Frères Tea

カフェ
 Café

¥380 ¥430

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

¥480 ¥530

ミネラルウォーター ¥330

Volvic (Still Water)

ココア
 Chocolate

¥530 ¥570

スパークリングウォーター ¥430

Perrier (Sparkling Water)

カプチーノ
 Cappuccino

¥530 ¥570

アルコール
 ALCOHOL

フランスのビール
 French Beer (White)



BOTTLE
 ¥820

白ワイン
 White Wine

GLASS CARAFE
 125ml 500ml

Languedoc - Mas de Janiny 2013 

¥670 ¥2520

シードル
 Cidre

BOTTLE
 ¥670

赤ワイン
 Red Wine

Languedoc - Mas de Janiny 2013 

¥670 ¥2520

シャンパーニュ
 Champagne
 LAURENT PERRIER Brut

BOTTLE
 ¥7770



ビーガン
 VEGAN



オーガニック
 ORGANIC



おすすめ
 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
¥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)