

今週のメニュー

WEEKLY MENU

JAN 20th - FEB 2nd 2020

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・シャンピニオン
La Champignon

(マッシュルーム、グリルドオニオン、タラゴン)
Mushrooms, Grilled Onions, Tarragon

レピナール
L'Épinard

(ホウレンソウ、ニンジン、自家製リコッタチーズ)
Spinach, Carrot, Homemade Ricotta Cheese

¥960

ル・ドフィノワ
Le Dauphinois

(カボチャ、ポテト、パルミジャーノチーズ)
Pumpkin, Potato, Parmigiano Cheese

¥960

新メニュー
ル・シュールール
Le Chou Fleur

(カリフラワー、ブルグル、ソイベシヤメルソース)
Cauliflower, Bulgur, Soy Bechamel Sauce

¥960

¥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

新メニュー
ル・フムス
Le Hummus

(バゲット、トマト、ナス、ニンジン、アボカド、オニオンピクルス、
フムス、サニーレタス)
Baguette, Tomato, Eggplants, Carrot, Avocado, Onion Pickles, Hummus,
Sunny Lettuce

¥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, Gruyère Cheese, Arugula, Tomato, Pesto Sauce

¥570

パン
Bread

¥90

スープ
SOUP

HOT

新メニュー
白インゲン豆、ニンジン、ポテト、キャベツ
White Beans, Carrot, Potato, Cabbage

S ¥380

L ¥570

デザート
DESSERTS

本日のデザート
Today's Desserts

¥480

HOT

冬野菜のポターージュ
ポロネギ、ポテト、ニンジン、セロリ、レッドオニオン
Leek, Potato, Carrot, Celery, Red Onion

S ¥380

L ¥570

ドリンク
DRINKS

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

自家製レモネード
Homemade Lemonade

COLD

HOT



¥480

エスプレッソ
Espresso

Single
¥380

Double
¥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
¥380

L
¥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

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

サラダ パリジャン

Salade Parisienne

¥1010

ロメインレタス、トマト、ビーツ、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, Beets, Bulgur, Black Olives, Homemade Ricotta Cheese, Boiled Egg with Oregano Dressing

シェフズ サラダ

Salade du Chef

¥1010

ミックスリーフ、グリルドナス、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, Grilled Eggplants, Shimeji, Homemade Hummus, Couscous, Red Onions, Homemade Croutons with Sesame 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

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

ビーツ  ¥170
Beets
トマト ¥170
Sliced Tomato
グリルドナス  ¥230
Grilled 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 ¥170
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、マスタード)

● セサミ

Sesame
(ゴマ油、クミン、コリアンダー、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、マスタード)

● 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、マスタード)

● 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.)

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 	¥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 	SINGLE DOUBLE	COLD HOT	
エスプレッソ Espresso	¥380 ¥480	紅茶 マリアージュ・フレール Mariage Frères Tea	¥480
カフェ Café	¥380 ¥430	フレンチ ブレックファースト French Breakfast	Marco Polo
カフェオレ Café au Lait	¥480 ¥530	ミネラルウォーター Volvic (Still Water)	¥330
ココア Chocolate	¥530 ¥570	スパークリングウォーター Perrier (Sparkling Water)	¥430
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 125ml	CARAFE 500ml
シードル Cidre		BOTTLE ¥670	Languedoc - Mas de Janiny 2013 	¥670	¥2520
シャンパーニュ Champagne LAURENT PERRIER Brut		BOTTLE ¥7770	赤ワイン Red Wine	Languedoc - Mas de Janiny 2013 	¥670 ¥2520

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

 ビーガン
 VEGAN

 オーガニック
 ORGANIC

 オススメ
 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)



EAT IN 2F - 42席
&
TAKE OUT

デザートセット

DESSERT SET

¥820
(税抜)

デザート
DESSERT

お好きなケーキ
をお選びください。

Please choose one
Cake

サンドイッチセット

SANDWICH SET

¥910
(税抜)

サンドイッチ
SANDWICH

お好きなサンドイッチを
お選びください。

Please choose one
Sandwich

スープセット

SOUP SET

¥620
(税抜)

スープ (Lサイズ)
SOUP (L SIZE)

スープは全てヴィーガン
です。

All our Soups are
vegan.

ドリンク
DRINK

HOT **COLD**

自家製レモネード

オーガニックコーヒー

マリアージュフレール紅茶

Homemade Lemonade

Organic Coffee

Mariage Frères Tea

パン
BREAD

ライ麦シードパン

Rye & Seed Bread



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)