

今週のメニュー

WEEKLY MENU

FEB 17th - MAR 1st 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・ブロッコリー
 La Brocoli


¥960

(ブロッコリー、ポテト、モッツアレラ)
 Broccoli, Potato, Mozzarella

ラ・マルゲリータ 
 La Margherita

¥960

(トマト、モッツアレラ、黒オリーブ、バジル)
 Tomato, Mozzarella, Black Olives, Basil

ル・フラン・ド・レギューム 
 Le Flan de Légumes

¥960

(ニンジン、ポテト、カブ、木綿豆腐、モッツアレラ)
 Carrot, Potato, Turnip, Tofu, Mozzarella

ル・チリコンカン・ヴィーガン  **新メニュー**

¥960

(レッドビーンズ、ソイミート、トマト、米)
 Red Kidney Beans, Soy Meat, Tomato, Rice

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

ル・フムス 
 Le Hummus

¥570

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

パン
 Bread

¥90

スープ
 SOUP

HOT

新メニュー スプリットピース、ポロネギ、ポテト 
 Split Peas, Leek, Potato

S ¥380 L ¥570

デザート
 DESSERTS

本日のデザート
 Today's Desserts

¥480

HOT

コーン、サツマイモ、ココナッツミルクのポタージュ  
 Corn, Sweet Potato and Coconut Milk Potage


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

¥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

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

¥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

生搾りグレープフルーツジュース 
 Freshly Squeezed Grapefruit Juice



¥670

ココア  
 Chocolate

¥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   ¥480
 Mariage Frères Tea

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

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



おすすめ
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)



EAT IN 2F - 42席
&
TAKE OUT

デザートセット

DESSERT SET

¥820
(税抜)

デザート
DESSERT

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

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)