

今週のメニュー

WEEKLY MENU

MAR 15th - MAR 30th 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・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

新メニュー ル・グラタン・ド・パスタ

Le Gratin de Pasta

(ペンネパスタ、モッツアレラ、レッドチェダー、パルミジャーノ、パセリ)
 Penne Pasta, Mozzarella, Red Cheddar, Parmigiano, Parsley

¥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

ル・フムス

Le Hummus

(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

¥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

デザート
 DESSERTS

HOT

新メニュー グリーンピースのポターージュ

Green Pea Potage with Oregano and Thyme Herbs

S ¥380 L ¥570

本日のデザート
 Today's Desserts

¥480

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 ¥380 Double ¥480

本日のミックススムージー
 Mixed Smoothie of the Day

¥670

カフェ 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 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 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 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 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、レッドキドニービーンズ、レッドオニオン、自家製リコッタチーズ、温泉卵、トルティヤチップス+オレガノドレッシング

Romaine Lettuce, Tomato, Red Beans, Red Onions, Homemade Ricotta Cheese, Poached Egg, Tortilla Chips 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、ビーツ、自家製クルトン+セサミドレッシング

Mixed Leaves, Grilled Eggplants, Shimeji, Homemade Hummus, Couscous, Beets, 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、ゆで卵、ブルグル+コリアンダードレッシング

Mixed Leaves, Tomato, Corn, Avocado, Red Onions Pickles, Boiled Egg, Bulgur 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

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x3 ¥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
レッドキドニービーンズ ¥170 
Red Kidney Beans

NUTS & SEEDS

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

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



オススメ
RECOMMENDATION

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