

今週のメニュー

WEEKLY MENU

AUG 3rd- AUG 16th 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・ポワロー

La Poireau

(ポロネギ、ポテト、モッツアレラチーズ)
 Leek, Potato, Mozzarella

¥960

ル・ティアン・ド・レギューム

Le Tian de Légumes

(ナス、ズッキーニ、トマト、モッツアレラ、ブルグル、ハーブ)
 Eggplant, Zucchini, Tomato, Mozzarella, Bulgur, Herbs

¥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・キャビア

Le Caviar

(バゲット、ホウレンソウ、ナスのキャビア、ニンジン、キュウリ、
 ファラフェル)
 Baguette, Spinach, Eggplant Caviar, Carrot, Cucumber, Falafels

¥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 COLD

スプリットピース、ニンジン、クミン

Split Peas, Carrot, Cumin



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
 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

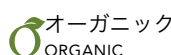
¥480

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



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

Salade Citron

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

Salade du Chef

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

¥1010

サラダ パリジャン

Salade Parisienne

ロメインレタス、トマト、ブルグル、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, Bulgur, Red Onions, Homemade Ricotta Cheese, Poached Egg, Tortilla Chips with Oregano Dressing

¥1010

サラダ レモン

Salade Raymond

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

¥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

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



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 Soy Milk 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


COLD HOT 	SINGLE DOUBLE	COLD HOT	豆乳orアーモンドミルク +¥90 Soy Milk or Almond Milk	
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		
カフェオレ Café au Lait	¥480 ¥530	マルコポーロ Marco Polo		
ココア Chocolate	¥530 ¥570	ルージュ Rouge		
カプチーノ Cappuccino	¥530 ¥570	ミネラルウォーター Volvic (Still Water)		¥330
		スパークリングウォーター Perrier (Sparkling Water)		¥430

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	GLASS 125ml	CARAFE 500ml
			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

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)