

今週のメニュー

WEEKLY MENU

SEP 14th- SEP 27th 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・フォレストイエール

La Forestière

¥960

(マッシュルーム、ニンジン、グリルドオニオン、タラゴンハーブ) (米、トマト、ナス、ズッキーニ、パプリカ、タイム)
Mushrooms, Carrot, Grilled Onions, Tarragon

新メニュー

ラ・ラタトゥイユ

La Ratatouille

¥960

(米、トマト、ナス、ズッキーニ、パプリカ、タイム)
Rice, Tomato, Eggplants, Zucchini, Bell Peppers, Thyme

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・トマト・モッツァ

Le Tomato Mozza

¥570

(バゲット、トマト、モッツァレラチーズ、バジル、ペストソース)
Baguette, Tomato, Mozzarella, Basil, Pesto Sauce

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、トマト、ルッコラ、ピクルス、バター)
Baguette, Gruyere Cheese, Tomato, Arugula, Pickles, Butter

パン

Bread

¥90

スープ
SOUP

デザート
DESSERTS

HOT

COLD

新メニュー

コーン&ココナッツミルクのポタージュ

Corn & Coconut Milk Potage

S L
¥380 ¥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

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

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、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

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

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

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

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

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 		¥670
バナナソイスムージー 		¥670
生搾りオレンジジュース 		¥670
生搾りグレープフルーツジュース 		¥670
ジュース：アップル、洋ナシ、グレープ 		¥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 ¥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

	BOTTLE	白ワイン White Wine	GLASS 125ml	CARAFE 500ml
フランスのビール French Beer (White) 	¥820	Languedoc - Mas de Janiny 2013 	¥670	¥2520
シードル Cidre	¥670	赤ワイン Red Wine		
シャンパーニュ Champagne LAURENT PERRIER Brut	¥7770	Languedoc - Mas de Janiny 2013 	¥670	¥2520



 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)

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

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

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)