

今週のメニュー

WEEKLY MENU

NOV 16th - NOV 29th 2020

2階42席(全席禁煙)

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



ラ・トロワ・フロマージュ
La Trois Fromages

¥960

(モッツァレラ、パルミジャーノ、レッドチェダー、マッシュルーム、パセリ)
Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar, Mushrooms, Parsley



ラ・ポテト
La Potato

¥960

(ポテト、グリルドオニオン、ローズマリー)
Potato, Grilled Onions, Rosemary



ル・シャンピニオン
Le Champignon

¥960

(米、マッシュルーム、オニオン、ニンジン、タラゴン)
Rice, Mushrooms, Onions, Carrot, Tarragon

レ・ラザニア・アラ・ボロネーゼ
Les Lasagnes à la Bolognaise

¥960

(トマト、オニオン、ニンジン、ソイミート、ベシャメルソース)
Tomato, Onion, Carrot, Soy Meat, Bechamel Sauce

サンドイッチ
SANDWICH

¥570

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

(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、サニーレタス)
Baguette, Tomato, Mozzarella, Basil, Pesto Sauce, Sunny Lettuce

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、アイオリソース、サニーレタス)
Baguette, Gruyere Cheese, Tomato, Arugula, Pickles, Aioli, Sunny Lettuce

パン
Bread

¥90

スープ
SOUP

HOT

デザート
DESSERTS



白インゲンマメ、セロリ、ニンジン、ポロネギ
White Beans, Celery, Carrot, Leek

¥380 S ¥570 L

本日のデザート
Today's Desserts

¥480



トマトとバジルのポタージュ
Tomato and Basil Potage

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



オススメ
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

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

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

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 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	

● オレガノ

Oregano
(オリーブオイル、トマト、オレガノ、マスタード、米酢)

● セサミ

Sesame
(キャノラ油、ゴマ油、マスタード)

● パリ-東京

Paris-Tokyo
(ガーリック、醤油、マスタード、米酢)

● コリアンダー

Coriander
(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)

 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	

 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

 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

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)

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)