

今週のメニュー

WEEKLY MENU

APR 26th - MAY 9th 2021

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・ディジョン

La Dijon

(ポテト、トマト、モッツァレラチーズ、マスタード、パセリ)
Potato, Tomato, Mozzarella, Dijon Mustard, Parsley

¥1150

ル・リゾット・ド・シャンピニオン

Le Risotto de Champignon

(米、シメジ、マッシュルーム、パルミジャーノ、タラゴン)
Rice, Shimeji, Mushrooms, Parmigiano, Tarragon

¥1150

レピナル・キャロット

L'Epinard Carotte

(ホウレンソウ、ニンジン、自家製リコッタチーズ)
Spinach, Carrot, Homemade Ricotta Cheese

¥1150

ラ・ムサカ

La Moussaka

(ナス、ポテト、トマト、ソイミート、ベシャメルソース)
Eggplants, Potato, Tomato, Soy Meat, Bechamel Sauce

¥1150

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

¥710

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

¥710

ル・グリュイエール

Le Gruyère

(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

¥710

パン

Bread

¥140

バゲット

Baguette

¥470

スープ
SOUP

HOT

デザート
DESSERTS

ミネストローネ

Minestrone Soup

S L
¥460 ¥680

本日のデザート
Today's Desserts

¥580

コーンとコリアンダーのポタージュ

Corn and Coriander Potage

ドリンク
DRINKS

豆乳orアーモンドミルク
Soy Milk or Almond Milk

+¥110

自家製レモネード

Homemade Lemonade

COLD

HOT

¥580

エスプレッソ

Espresso

Single
¥460

Double
¥510

本日のミックススムージー

Mixed Smoothie of the Day

¥800

カフェ

Café

COLD

HOT

M
¥460

L
¥510

バナナソイスムージー

Banana Soymilk Smoothie

¥800

カフェオレ

Café au Lait

COLD

HOT

¥580

¥630

生搾りオレンジジュース

Freshly Squeezed Orange Juice

¥800

カプチーノ

Cappuccino

COLD

HOT

¥630

¥680

生搾りグレープフルーツジュース

Freshly Squeezed Grapefruit Juice

¥800

ココア

Chocolate

COLD

HOT

¥630

¥680

ミネラルウォーター500 ml

Volvic Still Water

¥270

紅茶 マリアージュ・フレール

Mariage Frères Tea

COLD

HOT

¥580

スパークリングウォーター500 ml

Perrier (Sparkling Water)

¥510

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
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

¥1210

シェフズ サラダ

Salade du Chef
ロメインレタス、キュウリ、レッドオニオン、自家製フムス、クスクス、自家製リコッタチーズ、自家製クルトン+セサミドレッシング
Romaine Lettuce, Cucumber, Red Onions, Homemade Hummus, Couscous, Homemade Ricotta Cheese, Homemade Croutons with Sesame Dressing

¥1210

サラダ パリジャン

Salade Parisienne
ミックスリーフ、ニンジン、トマト、マッシュルーム、ローストポテト、グリュイエールチーズ、温泉卵+オレガノドレッシング
Mixed Leaves, Carrot, Tomato, Mushrooms, Roasted Potato, Gruyere Cheese, Poached Egg with Oregano Dressing

¥1210

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

¥1210

オーダーメイドサラダ
ORDERMADE SALAD

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

STEP 1: ベース
BASE

ケール Kale	¥460
ロメインレタス Romaine Lettuce	¥460
ミックスリーフ Mixed Leaves	¥460
サニーレタス Sunny Lettuce	¥460

STEP 2: トッピング
TOPPINGS

 POPULAR

レッドオニオン Red Onions	¥200
ニンジン Carrot	¥130
マッシュルーム Mushrooms	¥200
アボカド Avocado	¥270

 GREENS

キュウリ Cucumber	¥200
トマト Sliced Tomato	¥200
ローストポテト Roasted Potato	¥200
レッドオニオンピクルス Red Onion Pickles	¥270
ピクルス Pickles	¥270

自家製ドライトマト Sundried Tomatoes	¥270
黒オリーブ Black Olives	¥270
ゆで卵 	¥200
モッツアレラチーズ Mozzarella	¥270

 NUTS & SEEDS

ミックスナッツ Mixed Nuts	¥200
クルミ Walnuts	¥200

 CHEESE

自家製リコッタチーズ Handmade Ricotta Cheese	¥270
グリュイエールチーズ Gruyère Cheese	¥270

 GRAINS

レンズ豆 Lentils	¥200
自家製フムス Homemade Hummus	¥270
木綿豆腐 Momen Tofu	¥130
コーン Corn	¥130
自家製ファラフェルx3 Handmade Falafels	¥200
キヌア 	¥270
クスクス Couscous	¥270
ブルグル Bulgur	¥270
自家製クルトン Croutons	¥200

 EGG

温泉卵 Poached Egg	¥200
--------------------	------

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、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)



ビーガン
VEGAN



オーガニック
ORGANIC



オススメ
RECOMMENDATION

テイクアウトの場合、税率が異なりますので、別価格となります価格
は全て税込です。(All our prices include tax.)

BAR A SALADES PARISIEN
CITRON
FONDÉ EN 2015

ジュース
JUICES

自家製レモネード Homemade Lemonade	COLD	HOT		¥580
本日のミックススムージー Mixed Smoothie of the Day				¥800
バナナソイスムージー Banana Soymilk Smoothie				¥800
生搾りオレンジジュース Freshly Squeezed Orange Juice				¥800
生搾りグレープフルーツジュース Freshly Squeezed Grapefruit Juice				¥800
ジュース：アップル、洋ナシ、グレープ Juices: Apple, Pear, Grapes				¥460

ドリンク
DRINKS

豆乳orアーモンドミルク +¥110
Soy Milk or Almond Milk

COLD	HOT		Single	Double	COLD	HOT		
エスプレッソ Espresso			¥460	¥510			紅茶 マリアージュ・フレール Mariage Frères Tea	¥580
カフェ Café			¥460	¥510			フレンチブレイクファースト Marco Polo ルージュ	French Breakfast Marco Polo Rouge
カフェオレ Café au Lait			¥580	¥630			ミネラルウォーター Volvic (Still Water)	¥270
ココア Chocolate			¥630	¥680			スパークリングウォーター Perrier (Sparkling Water)	¥510
カプチーノ Cappuccino			¥630	¥680				

アルコール
ALCOHOL

			Glass	Carafe
フランスのビール French Beer (White)		Bottle ¥990	125 ml	500 ml
シードル Cider		Bottle ¥800		
シアンパーニュ Champagne LAURENTPERRIE Brut		Bottle ¥9280		
白ワイン White Wine Languedoc - Mas de Janiny 2013			¥800	¥3010
かワイン Red Wine Languedoc - Mas de Janiny 2013			¥800	¥3010



テイクアウトの場合、税率が異なりますので、別価格となります
価格は全て税込です。(All our prices include tax.)

 ビーガン
VEGAN

 オーガニック
ORGANIC



オススメ
RECOMENDATION

モーニングセット

FRENCH BREAKFAST SET (8am-11 am)

オーガニック・スクランブルエッグ（卵2個/チーズ入り）
ORGANIC SCRAMBLE EGG with CHEESE

単品 ¥460

ミニ・クロワッサン & パン・オ・ショコラ
MINI CROISSANT & PAIN AU CHOCOLAT

単品 ¥270

生搾りオレンジジュース
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE

単品 ¥460



グリーンサラダ または オーガニックグラノーラ
GREEN SALAD or ORGANIC GRANOLA

単品 ¥460



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 ¥460

単品 ¥580

¥1380 (税込)



EAT IN 2F - 42席
&
TAKE OUT

デザートセット

DESSERT SET

¥990

(税込)

デザート

DESSERT

お好きなパティスリーを
選びください

Please choose one
Patisserie

サンドイッチセット

SANDWICH SET

¥1080

(税込)

サンドイッチ

SANDWICH

お好きなサンドイッチを
選びください

Please choose one
Sandwich

スープセット

SOUP SET

¥740

(税込)

スープ (Lサイズ)

SOUP (L SIZE)

全てのスープは
ビーガンです。

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

マリアーージュフェレル紅茶

Please choose one
Drink from our:

Homemade Lemonade

Organic Coffee

Organic Tea

パン

BREAD

プチパン

Small 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.

¥ 2290(税込)