

今週のメニュー

WEEKLY MENU

JUL 12th - AUG 1st 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・ラタトゥイユ

La Ratatouille

(ズッキーニ、ナス、トマト、タイム)

Zucchini, Eggplant, Tomato, Thyme

¥1150

ル・フラン・オ・ゼピナール

Le Flan aux Epinards

(ホウレンソウ、自家製リコッタチーズ、ニンジン、ポテト)

Spinach, Homemade Ricotta Cheese, Carrot, Potato

¥1150

ラ・ディジョン

La Dijon

(ポテト、トマト、モッツァレラ、ディジョンマスタード、パセリ)

Potato, Tomato, Mozzarella, Dijon Mustard, Parsley

¥1150

レ・ラザニア・オ・レギューム

Les Lasagnes aux Legumes

(トマト、ズッキーニ、ナス、タイム、ベシャメルソース)

Tomato, Zucchini, Eggplant, Thyme, 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

ロリエントール

L'Oriental

(バゲット、フムス、トマト、ファラフェル、レッドオニオン、

サニーレタス)

Baguette, Tomato, Hummus, Red Onion, Falafels, 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



デザート
DESSERTS

トマト、ズッキーニ、白インゲンマメ、バジル

Tomato, Zucchini, White Beans, Basil

S L
¥460 ¥680

本日のデザート
Today's Desserts



¥580

ニンジンのポタージュ

Carrot & Cumin 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

Double

¥460

¥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

L

¥460

¥510

バナナソイスムージー

Banana Soy Milk 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

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 ¥460
Kale

ロメインレタス ¥460
Romaine Lettuce

ミックスリーフ ¥460
Mixed Leaves

サニーレタス ¥460
Sunny Lettuce

STEP 2: トッピング TOPPINGS

POPULAR

レッドオニオン ¥200
Red Onions

ニンジン ¥130
Carrot

マッシュルーム ¥200
Mushrooms

アボカド ¥270
Avocado

GREENS

キュウリ ¥200
Cucumber

トマト ¥200
Sliced Tomato

ローストポテト ¥200
Roasted Potato

レッドオニオンピクルス ¥270
Red Onion Pickles

ピクルス ¥270
Pickles

NUTS & SEEDS

自家製ドライトマト ¥270
Sundried Tomatoes

黒オリーブ ¥270
Black Olives

ゆで卵  ¥200
Boiled Egg

モッツアレラチーズ ¥270
Mozzarella

CHEESE

自家製リコッタチーズ ¥270
Handmade Ricotta Cheese

グリュイエールチーズ ¥270
Gruyère Cheese

GRAINS

レンズ豆 ¥200
Lentils

自家製フムス ¥270
Homemade Hummus

木綿豆腐 ¥130
Momen Tofu

コーン ¥130
Corn

自家製ファラフェルx3 ¥200
Handmade Falafels

キヌア  ¥270
Quinoa

クスクス ¥270
Couscous

ブルグル ¥270
Bulgur

自家製クルトン ¥200
Croutons

EGG

温泉卵 ¥200
Poached Egg

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.)

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

Mariage Frères 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)