

今週のメニュー

WEEKLY MENU

SEP27th - OCT10th 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

**新メニュー**  
 ラ・トロワ・フロマージュ

La Trois Fromages

(モッツアレラ、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

¥1150

レ・ペンネ・オ・ペスト

Les Penne au Pesto

(ペンネパスタ、バジル、パルミジャーノ、プチトマト)  
 Penne Pasta, Basil, Parmigiano, Mozzarella, Cherry Tomatoes

¥1150

ラ・マルゲリータ

La Margherita

(トマト、モッツアレラ、黒オリーブ、バジル)  
 Tomato, Mozzarella, Black Olives, Basil

¥1150

ラ・トルティージャ

La Tortilla

(パプリカ、ポテト、レッドオニオン、卵、モッツアレラ)  
 Bell Peppers, Potato, Red Onions, Egg, Mozzarella

¥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

ロリエントアル

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

白インゲンマメ、ポロネギ、ニンジン、タイム

White Beans, Leek, Carrot, Thyme

S L  
 ¥460 ¥680

本日のデザート  
 Today's Desserts



¥580

トマト&バジルのポタージュ

Tomato & Basil 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

Evian Still Water

¥270

紅茶 マリアージュ・フレール

Marriage 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



ビーガン  
 VEGAN

オーガニック  
 ORGANIC

おすすめ  
 RECOMMENDATION

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、グリルドナス、レッドオニオン、自家製フムス、クスクス、ビーツピクルス、自家製クルトン+セサミドレッシング  
Romaine Lettuce, Grilled Eggplants, Red Onions, Homemade Hummus, Couscous, Beet Pickles, 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

ケール Kale	¥560
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 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

ビーツピクルス Beet Pickles	¥270
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

 NUTS & SEEDS

自家製ドライトマト Sundried Tomatoes	¥270
黒オリーブ Black Olives	¥270
ゆで卵 Boiled Egg	¥200
グリルドナス Grilled Eggplants	¥270

 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 Quinoa	¥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	<b>COLD</b> <b>HOT</b> 	¥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 Soy Milk 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

<b>COLD</b> <b>HOT</b> 	Single Double	<b>COLD</b> <b>HOT</b>	
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	フレンチブラックファースト マルコポーロ 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

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



 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)

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.

¥ 2290(税込)