

今週のメニュー

WEEKLY MENU

OCT11th - 31st 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・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

ル・ドフィノワ

Le Dauphinois

(カボチャ、ポテト、パルミジャーノチーズ)
Pumpkin, Potato, Parmigiano Cheese

¥1150

ラ・パンプキン

La Pumpkin

(カボチャ、ホウレンソウ、自家製リコッタチーズ)
Pumpkin, Spinach, Homemade Ricotta Cheese

¥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、グリルドナス、ファラフェル、
サニーレタス)
Baguette, Tomato, Hummus, Grilled Eggplants, 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



HOT

デザート
DESSERTS

カボチャ&ココナッツミルクのポタージュ

Pumpkin & Coconut Milk Potage

S

¥460

L

¥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

¥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 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

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、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

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	¥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
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

 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

 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

 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.)

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)

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)