

今週のメニュー

WEEKLY MENU

JAN6th - 30th 2022

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、ディジョンマスタード、パセリ)
Potato, Tomato, Mozzarella, Dijon Mustard, Parsley

¥1270

ル・ドフィノワ

Le Dauphinois

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

¥1270

ラ・トロワ・フロマージュ

La Trois Fromages

(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)
Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar, Mushrooms

¥1270

レ・ペンネ・オ・ペスト

Les Penne Au Pesto

(パスタ、バジル、パルミジャーノ、モッツァレラ、プチトマト)
Penne Pasta, Basil, Parmigiano, Mozzarella, Cherry Tomatoes

¥1270

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

¥790

ロリエントル

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

¥790

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

¥790

パン

Bread

¥160

バゲット

Baguette

¥520

スープ
SOUP



HOT

デザート
DESSERTS

レンズマメ、ニンジン、カブ、ココナッツミルク

Lentils, Carrot, Turnip, Coconut Milk

S L
¥510 ¥750

本日のデザート
Today's Desserts



¥640

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



¥640

エスプレッソ

Espresso

Single
¥460

Double
¥570

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 ¥570

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

¥690

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

¥740

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

¥740

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

¥1330

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

¥1330

サラダ パリジャン

Salade Parisienne
ミックスリーフ、ニンジン、コーン、マッシュルーム、ブルグル、
自家製リコッタチーズ、温泉卵+コリアンダードレッシング
Mixed Leaves, Carrot, Corn, Mushrooms, Bulgur, Ricotta Cheese,
Poached Egg with Coriander Dressing

¥1330

サラダ レモン

Salade Raymond
ケール、トマト、オニオンピクルス、グリュイエールチーズ、アボカド、
パプリカ、キヌア、ソイミートボロネーゼ+サルサドレッシング
Kale, Tomato, Onion Pickles, Gruyere Cheese, Avocado, Bell Peppers,
Quinoa with Soy Meat Bolognese and Salsa Dressing

¥1330

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

STEP 2: トッピング
TOPPINGS

ケール ¥620
Kale
ロメインレタス ¥510
Romaine Lettuce
ミックスリーフ ¥510
Mixed Leaves
サニーレタス ¥510
Sunny Lettuce

POPULAR

レッドオニオン ¥230
Red Onions
ニンジン ¥150
Carrot
マッシュルーム ¥230
Mushrooms
アボカド ¥300
Avocado

GREENS

ビーツピクルス ¥300
Beet Pickles
トマト ¥230
Sliced Tomato
パプリカ ¥300
Bell Peppers
レッドオニオンピクルス ¥300
Red Onion Pickles
ピクルス ¥300
Pickles

NUTS & SEEDS

自家製ドライトマト ¥300
Sundried Tomatoes
黒オリーブ ¥300
Black Olives
ゆで卵 ¥230
Boiled Egg
グリルドナス ¥300
Grilled Eggplants

CHEESE

自家製リコッタチーズ ¥300
Handmade Ricotta Cheese
グリュイエールチーズ ¥300
Gruyère Cheese

GRAINS

レンズ豆 ¥230
Lentils
自家製フムス ¥300
Homemade Hummus
木綿豆腐 ¥150
Momen Tofu
コーン ¥150
Corn
自家製ファラフェルx3 ¥230
Handmade Falafels
キヌア ¥300
Quinoa
クスクス ¥300
Couscous
ブルグル ¥300
Bulgur
自家製クルトン ¥230
Croutons

EGG

温泉卵 ¥230
Poached Egg

STEP 3: ドレッシング
DRESSING

● サルサ

Salsa
(チリソース、キャノラ油、
白ワインビネガー、ニンニク)

● 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、
赤ワインビネガー)



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.)

ジュース
JUICES

自家製レモネード Homemade Lemonade	COLD HOT 	¥640
本日のミックススムージー 		¥800
バナナソイスムージー 		¥800
生搾りオレンジジュース 		¥800
生搾りグレープフルーツジュース 		¥800
ジュース：アップル、洋ナシ、グレープ 		¥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	¥570		紅茶 マリアージュ・フレール Mariage Frères Tea	¥580
カフェ Café	¥460	¥570		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	¥690		ミネラルウォーター Volvic (Still Water)	¥270
ココア Chocolate	¥630	¥740		スパークリングウォーター Perrier (Sparkling Water)	¥510
カプチーノ Cappuccino	¥630	¥740			

アルコール
ALCOHOL

			Glass 125 ml	Carafe 500 ml
フランスのビール 	Bottle			
French Beer (White)	¥1080	白ワイン 	¥890	¥3320
シードル	Bottle	White Wine		
Cider	¥890	Languedoc - Mas de Janiny 2013		
シャンパーニュ	Bottle	赤ワイン 	¥890	¥3320
Champagne	¥10210	Red Wine		
LAURENT PERRIER Brut		Languedoc - Mas de Janiny 2013		



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
RECOMMENDATION

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 ¥510

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

単品 ¥300

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

単品 ¥510



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 ¥510



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)