

今週のメニュー

WEEKLY MENU

JUN 20th - JUL 3rd 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・ポワロー

La Poireau

(ポロネギ、ニンジン、モッツアレラ、ターメリック)
Leek, Carrot, Mozzarella, Turmeric

¥1270

ラ・トルティージャ

La Tortilla

(ポテト、レッドオニオン、卵、モッツアレラ)
Potato, Red Onions, Eggs, Mozzarella

¥1270

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

¥1270

ラ・ラタトゥイユ

La Ratatouille

(米、トマト、ナス、ズッキーニ、パプリカ、タイム)
Rice, Tomato, Eggplants, Zucchini, Bell Peppers, Thyme

¥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



S L
¥510 ¥750

デザート
DESSERTS

白インゲンマメ、セロリ、ニンジン、タイム

White Beans, Celery, Carrot, Thyme

HOT

本日のデザート
Today's Desserts



¥640

グリーンピース&ミントのポタージュ

Green Pea & Mint Potage

COLD

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、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, 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
ORDER-MADE 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	¥620
ロメインレタス Romaine Lettuce	¥510
ミックスリーフ Mixed Leaves	¥510
サニーレタス Sunny Lettuce	¥510

STEP 2: トッピング
TOPPINGS

POPULAR

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

GREENS

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

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

NUTS & SEEDS

ミックスナッツ Mixed Nuts	¥230
-----------------------	------

CHEESE

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

GRAINS

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

EGG

温泉卵 Poached Egg	¥230
--------------------	------

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

	Bottle		Glass 125 ml	Carafe 500 ml
フランスのビール 	¥1080	白ワイン 	¥890	¥3320
シードル Cider	¥890			
シャンパーニュ Champagne LAURENT PERRIER Brut	¥10210	赤ワイン 	¥890	¥3320



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)

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)