

今週のメニュー

WEEKLY MENU

AUG 1st - 14th 2022

2階42席(全席禁煙)

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

レピナール・キャロット

L'Epinard Carotte

(ホウレンソウ、ニンジン、自家製リコッタチーズ)
Spinach, Carrot, Homemade Ricotta Cheese

¥1270

レ・パスタ・オ・フロマージュ

Les Pâtes au Fromage

(マッシュルーム、モッツアレラ、パルミジャーノ、レッドチェダー)
Penne Pasta, Mushrooms, Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar

¥1270

ラ・クルジェット

La Courgette

(ズッキーニ、ポテト、パルミジャーノ、タイム)
Zucchini, Potato, Parmigiano, Thyme

¥1270

ル・リゾット・ド・レギューム

Le Risotto de Legumes

(米、ニンジン、セロリ、トマト、パルミジャーノ、パセリ)
Rice, Carrot, Celery, Tomato, Parmigiano, Parsley

¥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

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・グリュエール

Le Gruyère

(バゲット、グリュエールチーズ、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

ラ・タジン ニンジン、ズッキーニ、ポテト、ヒヨコ豆

La Tajine: Carrot, Zucchini, Potato, Chickpeas

HOT

本日のデザート
Today's Desserts

¥640

カボチャとココナツミルクのポタージュ

Pumpkin Potage with Coconut Milk

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

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 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  French Beer (White)	¥1080	白ワイン  White Wine Languedoc - Mas de Janiny 2013	¥890	¥3320
シードル Cider	¥890	赤ワイン  Red Wine Languedoc - Mas de Janiny 2013	¥890	¥3320
シャンパーニュ Champagne LAURENT PERRIER Brut	¥10210			



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

¥1490 (税込)

AFTERNOON SET 3PM-6PM



EAT IN 2F - 42席
&
TAKE OUT

デザートセット

DESSERT SET

¥1090

(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

¥1190

(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

¥840

(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
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

全てのセットでビーガンをお選びいただけます。
(All our menu offer vegan option)

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.)

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)