

今週のメニュー

WEEKLY MENU

NOV27th - DEC10th, 2023

キッシュ
QUICHE

サイドサラダ付
with side salad

グラタン
GRATIN

サイドサラダ付
with side salad

ラ・マルゲリータ

La Margherita

¥1400

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

ラ・フォレスティエール

La Forestiere

¥1400

(マッシュルーム、シメジ、モッツァレラ、タラゴンハーブ)
Mushrooms, Shimeji, Mozzarella, Tarragon

レ・ペンネ・オ・ペスト

Les Penne Au Pesto

¥1400

(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

ラ・ムサカ

La Moussaka

¥1400

(ナス、ポテト、トマト、ソイミート、ベシャメルソース)
Eggplants, Potato, Tomato, Soy Meat, Bechamel Sauce

サンドイッチ
SANDWICH

ル・パリジャン

Le Parisien

¥870

(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

ロリエントル

L'Oriental

¥870

(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

ル・グリュイエール

Le Gruyère

¥870

(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

ル・プーレ・クルディテ

Le Poulet Crudités

¥870

(バゲット、ソイマヨ、ソイチキン、トマト、ルッコラ、
ロメインレタス)
Baguette, Soy Mayo, Soy Chicken, Tomato, Arugula, Romaine Lettuce

スープ
SOUP



S L
¥560 ¥830

デザート
DESSERTS

ひよこ豆、トマト、サツマイモ、ニンジン

Chickpeas, Tomato, Sweet Potato, Carrot, Coriander

本日のデザート

Today's Desserts

¥710

グリーンピース&ミントのポタージュ

Green Pea & Mint Potage

パン

Bread

¥130

バゲット

Baguette

¥520

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

¥710

エスプレッソ

Espresso

Single Double
¥460 ¥570

本日のミックススムージー

Mixed Smoothie of the Day

¥880

カフェ

Café

M L
¥460 ¥570

バナナソイスムージー

Banana Soy Milk Smoothie

¥880

カフェオレ

Café au Lait

¥580 ¥690

生搾りオレンジジュース

Freshly Squeezed Orange Juice

¥880

カプチーノ

Cappuccino

¥630 ¥740

生搾りグレープフルーツジュース

Freshly Squeezed Grapefruit Juice

¥880

ココア

Chocolate

¥700 ¥820

ミネラルウォーター500 ml

Evian Still Water

¥300

紅茶 マリアージュ・フレール

Mariage Frères Tea

¥580

スパークリングウォーター500 ml

Perrier Sparkling Water

¥560

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

¥1460

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

¥1460

サラダ テクスメクス

Salade Tex-Mex

ロメインレタス、黒ビーンズ、コーン、トマト、レッドオニオン、アボカド、ターメリック米+コリアンダードレッシング

Romaine Lettuce, Black Beans, Corn, Tomato, Red Onions, Avocado, Turmeric Rice with Coriander Dressing

¥1460

サラダ レモン

Salade Raymond

ケール、ニンジン、オニオンピクルス、自家製リコッタチーズ、マッシュルーム、温泉卵、キヌア+サルサドレッシング

Kale, Carrot, Onion Pickles, Homemade Ricotta Cheese, Mushrooms, Poached Egg, Quinoa with Salsa Dressing

¥1460

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 ¥680
Kale

ロメインレタス ¥560
Romaine Lettuce

ミックスリーフ ¥560
Mixed Leaves

サニーレタス ¥560
Sunny Lettuce

STEP 2: トッピング

TOPPINGS

POPULAR

レッドオニオン ¥250

Red Onions

ニンジン ¥160

Carrot

マッシュルーム ¥250

Mushrooms

アボカド ¥330

Avocado

GREENS

ビーツピクルス ¥330

Beet Pickles

トマト ¥250

Sliced Tomato

レッドオニオンピクルス ¥330

Red Onion Pickles

ピクルス ¥330

Pickles

EGG

温泉卵 ¥250

Poached Egg

自家製ドライトマト ¥330

Sundried Tomatoes

黒オリーブ ¥330

Black Olives

ゆで卵 ¥250

Boiled Egg

グリルドナス ¥330

Grilled Eggplants

NUTS & SEEDS

ミックスナッツ ¥250

Mixed Nuts

CHEESE

自家製リコッタチーズ ¥330

Handmade Ricotta Cheese

GRAINS

レンズ豆 ¥250

Lentils

自家製フムス ¥330

Homemade Hummus

木綿豆腐 ¥160

Momen Tofu

コーン ¥160

Corn

自家製ファラフェルx3 ¥250

Handmade Falafels

キヌア ¥330

Quinoa

クスクス ¥330

Couscous

自家製クルトン ¥250

Croutons

チリシンカン ¥330

Chili SIN Carne

ターメリック米 ¥160

Turmeric Rice

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	COLD	HOT		¥710
Homemade Lemonade				
本日のミックススムージー 				¥880
Mixed Smoothie of the Day				
バナナソイスムージー 				¥880
Banana Soy Milk Smoothie				
生搾りオレンジジュース 				¥880
Freshly Squeezed Orange Juice				
生搾りグレープフルーツジュース 				¥880
Freshly Squeezed Grapefruit Juice				
ジュース：アップル、モモ、グレープ 				¥500
Juices: Apple, Peach, Grapes				

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			¥460	¥570	紅茶	マリアージュ・フレール	¥580	
Espresso					Mariage Frères Tea			
カフェ			¥460	¥570	フレンチブラックファースト	French Breakfast		
Café					マルコポーロ	Marco Polo		
カフェオレ			¥580	¥690	ルージュ	Rouge		
Café au Lait					ミネラルウォーター		¥300	
ココア			¥700	¥820	Evian/Vittel (Still Water)			
Chocolate					スパークリングウォーター		¥560	
カプチーノ			¥630	¥740	Perrier (Sparkling Water)			
Cappuccino								

アルコール
ALCOHOL

	Bottle		Glass	Carafe
ヒューガルデンビール		白ワイン 	125 ml	500 ml
Hoegaarden Beer (White)	¥1080	White Wine		
		Languedoc - Mas de Janiny 2013	¥980	¥3650
シードル	Bottle	赤ワイン 		
Cider	¥980	Red Wine		
		Languedoc - Mas de Janiny 2013	¥980	¥3650
シャンパーニュ	Bottle			
Champagne	¥11240			
LAURENT PERRIER Brut				



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 ¥560



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

単品 ¥330



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

単品 ¥560



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 ¥560



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

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.)

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*

*サイドサラダ付
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.

¥ 2490(税込)