

今週のメニュー

WEEKLY MENU

FEB5th - FEB18th, 2024

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・サヴォイアルド

La Savoyarde

(ポテト、グリルドオニオン、モッツアレラ、パルミジャーノ、
レッドチェダー)

Potato, Grilled Onions, Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar

¥1400

ル・リゾット・ド・シャンピニオン

Le Risotto de Champignon

(米、シメジ、マッシュルーム、パルミジャーノ、タラゴン)

Rice, Shimeji, Mushrooms, Parmigiano, Tarragon

¥1400

レピナル・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

¥1400

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

¥1400

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

¥870

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

¥870

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

¥870

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, Turmeric

HOT

本日のデザート

Today's Desserts

¥710

カリフラワー、ポテト、豆乳、ナツメグ

Cauliflower, Potato, Soymilk, Nutmeg

HOT

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

COLD HOT

¥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

V

¥880

カフェ

Café

COLD HOT

M L
¥460 ¥570

バナナソイスムージー

Banana Soy Milk Smoothie

V

¥880

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

V

¥880

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

V

¥880

ココア

Chocolate

COLD HOT

¥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

COLD HOT

¥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

プロヴァンス・サラダ

Salade Provence

サニーレタス、黒オリーブ、コーン、ゆで卵、チリシンカン、オニオンピクルス、インゲン豆+バジル・パセリドレッシング
Sunny Lettuce, Black Olives, Corn, Boiled Egg, Chili SIN Carne, Onions Pickles, French Beans with Basil-Parsley 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

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

¥680

ロメインレタス

Romaine Lettuce

¥560

ミックスリーフ

Mixed Leaves

¥560

サニーレタス

Sunny Lettuce

¥560

STEP 2: トッピング

TOPPINGS



POPULAR

レッドオニオン

Red Onions

¥250

ニンジン

Carrot

¥160

マッシュルーム

Mushrooms

¥250

アボカド

Avocado

¥330



GREENS

ビーツピクルス

Beet Pickles

¥330

トマト

Sliced Tomato

¥250

レッドオニオンピクルス

Red Onion Pickles

¥330

ピクルス

Pickles

¥330

インゲン豆

French Beans

¥250



NUTS & SEEDS

自家製ドライトマト

Sundried Tomatoes

¥330

黒オリーブ

Black Olives

¥330

ゆで卵

Boiled Egg

¥250

グリルドナス

Grilled Eggplants

¥330



CHEESE

自家製リコッタチーズ

Handmade Ricotta Cheese

¥330



GRAINS

レンズ豆

Lentils

¥250

自家製フムス

Homemade Hummus

¥330

木綿豆腐

Momen Tofu

¥160

コーン

Corn

¥160

自家製ファラフェルx3

Handmade Falafels

¥250

キヌア

Quinoa

¥330

クスクス

Couscous

¥330

自家製クルトン

Croutons

¥250

チリシンカン

Chili SIN Carne

¥330



EGG

温泉卵

Poached Egg

¥250

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)

● パリ-東京

Paris-Tokyo

(ガーリック、醤油、マスタード、米酢)

● セサミ

Sesame

(キャノラ油、ゴマ油、マスタード)

● バジル・パセリ

Basil-Parsley

(オリーブオイル、米酢、バジル、パセリ、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.)

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
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)

ジュース
JUICES

自家製レモネード Homemade Lemonade	COLD HOT 	¥710
本日のミックススムージー Mixed Smoothie of the Day		¥880
バナナソイスムージー Banana Soy Milk Smoothie		¥880
生搾りオレンジジュース Freshly Squeezed Orange Juice		¥880
生搾りグレープフルーツジュース Freshly Squeezed Grapefruit Juice		¥880

ドリンク
DRINKS

豆乳orアーモンドミルク
Soy Milk or Almond Milk +¥110

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		フレンチブレックファースト Marco Polo 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 Evian/Vittel (Still Water)	¥300
ココア Chocolate	¥700	¥820		スパークリングウォーター Perrier (Sparkling Water)	¥560
カプチーノ Cappuccino	¥630	¥740			

アルコール
ALCOHOL

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



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