

今週のメニュー

WEEKLY MENU

APR 29th - MAY 12th, 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・ディジョン 
La Dijon ¥1400
(ポテト、トマト、モッツアレラチーズ、ディジョンマスタード、パセリ)
Potato, Tomato, Mozzarella, Dijon Mustard, Parsley


ル・フラン・オ・ゼピナール 
Le Flan aux Epinards ¥1400
(ホウレンソウ、自家製リコッタチーズ、ニンジン、ポテト)
Spinach, Homemade Ricotta Cheese, Carrot, Potato

レ・ゾニオン 
Les Oignons ¥1400
(グリルドオニオン、ポテト、モッツアレラチーズ、ローズマリー)
Grilled Onions, Potato, Mozzarella, Rosemary

レ・パスタ・オ・フロマージュ 
Les Pâtes au Fromage ¥1400
(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)
Mushrooms, Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar

サンドイッチ
SANDWICH

ル・パリジャン ¥870
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

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 ¥870
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


スープ
SOUP





S L
¥560 ¥830

デザート
DESSERTS

スプリットピース、ポロネギ、ポテト、タイム  
Split Peas, Leek, Potato, Thyme

本日のデザート 
Today's Desserts ¥710

ニンジンとサツマイモのポタージュ  
Carrot and Sweet Potato Potage


パン  ¥130 
Bread Baguette ¥520

ドリンク
DRINKS

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

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   ¥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

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

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

トッピングをお選びください
ADD YOUR TOPPING

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
TOPPING

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
インゲン豆 ¥250
French Beans

NUTS & SEEDS

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

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

EGG

温泉卵 ¥250
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)

● パリ-東京 


Paris-Tokyo
(ガーリック、醤油、マスタード、米酢)

● 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)

● 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
(キャノラ油、米酢、バジル、パセリ、マスタード)



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.)

BAR A SAVOIRS PARISIEN
CITRON
 FONDÉ  EN 2015

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

アルコール
 ALCOHOL

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



 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)



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)

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*

*サイドサラダ付
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.

¥ 2490(税込)