

今週のメニュー

WEEKLY MENU

SEP 2nd - SEP 15th, 2024

2階42席(全席禁煙)

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・トロワ・フロマージュ  ¥1400  
La Trois Fromages  
(モッツァレラ、パルミジャーノ、レッドチェダー、マッシュルーム)  
Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar, Mushrooms


ラ・ムサカ  ¥1400  
La Moussaka  
(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

ラ・マルゲリータ  ¥1400  
La Margherita  
(トマト、モッツァレラ、黒オリーブ、バジル)  
Tomato, Mozzarella, Black Olives, Basil

ル・ドフィノワ  ¥1400  
Le Dauphinois  
(カボチャ、ポテト、パルミジャーノチーズ)  
Pumpkin, Potato, Parmigiano Cheese

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  ¥870  
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



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

ズッキーニ、スプリットピース、ポロネギ、ポテト   ¥710  
Zucchini, Split Peas, Leek, Potato

本日のデザート  ¥710  
Today's Desserts

カリフラワー、ポテト、アーモンドミルク、ナツメグ   ¥520  
Cauliflower, Potato, Almond Milk, Nutmeg

パン  ¥130  ¥520  
Bread Baguette

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    ¥710  
Homemade Lemonade

エスプレッソ  Single Double  
Espresso ¥460 ¥570

本日のミックススムージー ¥880  
Mixed Smoothie of the Day

カフェ    M L  
Café ¥460 ¥570

バナナソイスムージー  ¥880  
Banana Soy Milk Smoothie

カフェオレ    ¥580 ¥690  
Café au Lait



生搾りオレンジジュース  ¥880  
Freshly Squeezed Orange Juice

カプチーノ    ¥630 ¥740  
Cappuccino

生搾りグレープフルーツジュース  ¥880  
Freshly Squeezed Grapefruit Juice

ココア   ¥700 ¥820  
Chocolate

ミネラルウォーター500 ml ¥300  
Evian Still Water

紅茶 マリアージュ・フレール   ¥580  
Mariage Frères Tea

スパークリングウォーター500 ml ¥560  
Perrier Sparkling Water

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 TOPPINGS

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  
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  
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	<b>COLD</b> <b>HOT</b> 	¥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

<b>COLD</b> <b>HOT</b> 	Single	Double	<b>COLD</b> <b>HOT</b>		
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)