

今週のメニュー

WEEKLY MENU

SEP 2nd - SEP 15th, 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・トロワ・フロマージュ

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

¥1400

ラ・ムサカ

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

¥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

レ・ペンネ・オ・ペスト

Les Penne Au Pesto

(ペンネパスタ、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

¥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

ズッキーニ、スプリットピース、ポロネギ、ポテト

Zucchini, Split Peas, Leek, Potato

HOT



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

COLD



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

¥880

カフェ

Café

COLD

HOT



M

¥460

L

¥570

バナナソイスムージー

Banana Soy Milk Smoothie

¥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

¥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

¥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

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

NUTS & SEEDS

ミックスナッツ Mixed Nuts	¥250
-----------------------	------

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)

● 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)

● 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)

● 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 	¥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

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)