

今週のメニュー

WEEKLY MENU

OCT 14th - NOV 2nd, 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

レ・ゾニオン 

Les Oignons

(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

¥1400

レ・ペンネ・ア・ラ・シトルーユ  

Les Penne a la Citrouille

(ペンネパスタ、カボチャ、オニオン、パルミジャーノ、黒ごま)  
Penne Pasta, Pumpkin, Onions, Parmigiano Cheese, Black Sesame


¥1400

ラ・パンプキン  

La Pumpkin

(カボチャ、ホウレンソウ、自家製リコッタチーズ)  
Pumpkin, Spinach, Homemade Ricotta Cheese

¥1400

ル・フラン・オ・ゼピナール 

Le Flan aux Epinards

(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

¥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

ロリエントラル 

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

レンズマメ、ニンジン、カブ、クミン

Lentils, Carrot, Turnip, Cumin





本日のデザート 

Today's Desserts

¥710

カボチャとココナッツミルクのポターージュ


Pumpkin Potage with Coconut Milk





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



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.)

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 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 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)

● 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.)

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 Mariage Frères Tea	¥580
カフェ Café	¥460 ¥570	フレンチブラックファースト French Breakfast マルコポーロ Marco Polo ルージュ 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

ヒューガルデンビール Hoegaarden Beer (White)	Bottle ¥1080	白ワイン  White Wine Languedoc - Mas de Janiny 2013	Glass 125 ml Carafe 500 ml ¥980 ¥3650
シードル Cider	Bottle ¥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	Bottle ¥11240		



 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

**¥1690** (税込)



EAT IN 2F - 42席  
&  
TAKE OUT

デザートセット

DESSERT SET

¥1190

(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

¥1390

(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

¥940

(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.

¥ 2790(税込)