

今週のメニュー

WEEKLY MENU

NOV 4th - NOV 17th, 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・シャンピニオン   
La Champignon  
(マッシュルーム、シメジ、グリルドオニオン、タラゴン)  
Mushrooms, Shimeji, Grilled Onions, Tarragon


¥1400

レ・パスタ・オ・フロマージュ   
Les Pâtes au Fromage  
(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

¥1400

ラ・ディジョン   
La Dijon  
(ポテト、トマト、モッツアレラ、ディジョンマスタード、パセリ)  
Potato, Tomato, Mozzarella, Dijon Mustard, Parsley

¥1400


ル・フラン・オ・ゼピナル   
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  
カボチャとココナッツミルクのポタージュ  
Pumpkin Potage with Coconut Milk

本日のデザート   
Today's Desserts

パン  ¥130




バゲット  ¥520

¥710

¥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    ¥710

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

¥880

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

カフェ    M L  
Café ¥460 ¥570

バナナソイスマージー   
Banana Soy Milk Smoothie

¥880

カフェオレ    ¥580 ¥690

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

¥880

カプチーノ    ¥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   ¥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



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 ¥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

**¥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)