

今週のメニュー

WEEKLY MENU

JAN 20th- FEB 2nd, 2025

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・サヴォイアルド 
 La Savoyarde

¥1400

(ポテト、グリルドオニオン、モッツアレラ、パルミジャーノ、レッドチェダー)
 Potato, Grilled Onions, Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar

ル・ドフィノワ 
 Le Dauphinois

¥1400

(カボチャ、ポテト、パルミジャーノチーズ)
 Pumpkin, Potato, Parmigiano Cheese

ラ・ネギミソ 
 La Negi Miso

¥1400

(小ねぎ、みそ、豆腐、コーン)
 Spring Onion, Miso, Tofu, Corn

ル・リゾット・ド・シャンピニオン 
 Le Risotto de Champignon

¥1400

(米、シメジ、マッシュルーム、パルミジャーノ、タラゴン)
 Rice, Shimeji, Mushrooms, Parmigiano, Tarragon

サンドイッチ
 SANDWICH

ル・パリジャン
 Le Parisien

¥870

(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
 Le Gruyère

¥870

(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

レンズマメ、ニンジン、カブ、クミン
 Lentils, Carrot, Turnip, Cumin

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

本日のデザート 
 Today's Desserts

¥710




パン  ¥130

バゲット 


¥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   

M L
 ¥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

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
グリュイエールチーズ ¥330
Gruyere 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	Carafe
シードル Cider	Bottle	¥980	White Wine	125 ml	500 ml
シャンパーニュ Champagne LAURENT PERRIER Brut	Bottle	¥11240	Languedoc - Mas de Janiny 2013	¥980	¥3650
			赤ワイン 		
			Red Wine	¥980	¥3650
			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)