


今週のメニュー

WEEKLY MENU

FEB 17th- MAR 3rd, 2025

キッシュ
 QUICHE

サイドサラダ付
 with side salad

ラ・ディジョン 

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

¥1400

グラタン
 GRATIN

サイドサラダ付
 with side salad

レ・ペンネ・アラビアータ 

Les Penne Arrabiata
 (ペンネパスタ、トマト、ナス、パルミジャーノ、シラチャーソース)
 Penne Pasta, Tomato, Eggplants, Parmigiano, Sriracha Sauce

¥1400

ラ・トロワ・フロマージュ 

La Trois Fromages
 (モッツアレラ、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

ル・フラン・オ・ゼピナル 

Le Flan aux Epinards
 (ハウレンソウ、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

ミネストローネ

Minestrone

本日のデザート 

Today's Desserts
 パン  ¥130

¥710

カボチャとココナッツミルクのポタージュ 

Pumpkin Potage with Coconut Milk

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   

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   ¥580

Mariage Frères Tea

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 TOPPING

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
TOPPING

 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)

● 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 | 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 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)