

今週のメニュー

WEEKLY MENU

FEB 3rd- FEB 16th, 2025

キッシュ
QUICHE

サイドサラダ付
with side salad

ローベルジーヌ

L'Aubergine

(グリルドナス、トマト、パルミジャーノ、タイム)
Grilled Eggplants, Tomato, Parmigiano, Thyme

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

グラタン
GRATIN

サイドサラダ付
with side salad

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

ル・リゾット・ド・シャンピニオン

Le Risotto de Champignon

(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

(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

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

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

スープ
SOUP



S L
¥560 ¥830

デザート
DESSERTS

ミネストローネ

Minestrone

ニンジンとサツマイモのポタージュ

Carrot and Sweet Potato Potage

HOT



HOT



本日のデザート

Today's Desserts

パン 

Bread

¥130

バゲット 

Baguette

¥710

¥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
¥460

Double
¥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



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
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

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
グリュエールチーズ Gruyere 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		¥980	¥3650
シャンパーニュ Champagne LAURENT PERRIER Brut	¥11240	赤ワイン  Red Wine Languedoc - Mas de Janiny 2013	¥980	¥3650



 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)