

今週のメニュー

WEEKLY MENU

APR 28th- MAY 11th, 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・クルジェット 

La Courgette

¥1400

(ズッキーニ、ポテト、バジルペスト、パルミジャーノチーズ、タイム)
Zucchini, Potato, Basil Pesto, Parmigiano Cheese, Thyme

レ・ラザニア 

Les Lasagnes

¥1400

(ホウレンソウ、自家製リコッタチーズ)
Spinach & Handmade Ricotta Cheese

ラ・フォレ・ド・ミソ 

La Foret de Miso

¥1400

(マッシュルーム、ダイコン、ミソ)
Mushroom, Daikon, Miso

ラ・ムサカ 

La Moussaka

¥1400

(ナス、ポテト、トマト、ソイミート、ベシャメルソース)
Eggplants, Potato, Tomato, Soy Meat, Bechamel Sauce


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

白インゲンマメ、セロリ、ニンジン、ポロネギ  

White Beans, Celery, Carrot, Leek

コーン&ココナッツミルクのポタージュ  

Corn & Coconut Milk Potage

本日のデザート 

Today's Desserts

パン  ¥130

Bread


バゲット 

Baguette

¥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   

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 ¥460 Double ¥570	COLD HOT	紅茶 マリアージュ・フレール Mariage Frères Tea	¥580
エスプレッソ Espresso			フレンチブレックファースト French Breakfast マルコポーロ Marco Polo ルージュ Rouge	
カフェ Café	¥460 ¥570		ミネラルウォーター Evian/Vittel (Still Water)	¥300
カフェオレ Café au Lait	¥580 ¥690		スパークリングウォーター Perrier (Sparkling Water)	¥560
ココア Chocolate	¥700 ¥820			
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 ¥980 Carafe 500 ml ¥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

¥1150

(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)