

今週のメニュー

WEEKLY MENU

JUNE 23rd - JULY 6th, 2025

キッシュ  
QUICHE

サイドサラダ付  
with side salad

ラ・ラタトゥイユ   
La Ratatouille

ズッキーニ、ナス、パプリカ、トマト、タイム  
Zucchini, Eggplant, Bell Pepper, Tomato, Thyme

ラ・フォレスティエール   
La Forestiere

(マッシュルーム、シメジ、モッツアレラ、タラゴンハーブ)  
Mushrooms, Shimeji, Mozzarella, Tarragon

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

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

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

ひよこ豆、トマト、サツマイモ、ニンジン  
Chickpeas, Tomato, Sweet Potato, Carrot

カリフラワー、ポテト、アーモンドミルク  
Cauliflower, Potato, Almond Milk

デザート  
DESSERTS

本日のデザート   
Today's Desserts

パン  ¥130  
Bread

バゲット  ¥520  
Baguette

¥710

ドリンク  
DRINKS

豆乳orアーモンドミルク  
Soy Milk or Almond Milk or Oats Milk +¥110

自家製レモネード    ¥710  
Homemade Lemonade

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

バナナソイスムージー   
Banana Soy Milk Smoothie

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

生搾りグレープフルーツジュース   
Freshly Squeezed Grapefruit Juice

ミネラルウォーター500 ml  
Evian Still Water

スパークリングウォーター500 ml  
Perrier Sparkling Water

¥710

¥880

¥880

¥880

¥880

¥300

¥560

エスプレッソ   
Espresso

カフェ     
Café

カフェオレ     
Café au Lait

カプチーノ     
Cappuccino

ココア    
Chocolate

紅茶 マリアージュ・フレール   ¥580  
Mariage Frères Tea

Single Double  
¥460 ¥570

M L  
¥490 ¥600

¥580 ¥690

¥630 ¥740

¥700 ¥820

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+バジル・パセリドレッシング  
Romaine Lettuce, Grilled Eggplants, Red Onions, Homemade Hummus, Couscous, Beet Pickles, Homemade Croutons with Basil Parsley Dressing

¥1460

サラダ・ド・プランタン 

Salade du Printemps  
サニーレタスとほうれん草、黒オリーブ、スライストマト、ゆで卵、ヒヨコ豆、インゲン豆、コーン+ニンジンドレッシング  
Sunny Lettuce and Spinach, Black Olives, Sliced Tomato, Boiled Egg, Chickpeas, French Beans, Corn with Carrot 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  
ヒヨコ豆  ¥330  
Chickpeas

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)

● ニンジンとショウガ 

Carrot and Ginger  
(ニンジン、キャノラ油、米酢、ショウガ)



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orオーツミルク **+¥110**  
 Soy Milk or Almond Milk or Oats 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	¥490	¥600	フレンチブレックファースト	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 	¥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

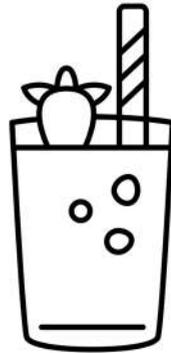
全てのセットでビーガンをお選びいただけます。  
(All our menu offer vegan option)

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.)

# Fruit Set

今週のフルーツケーキ  
&  
今週のフルーツスムージー

This week's Fruit Tart  
&  
This week's Fruit Smoothie



**¥1490** (税込)

**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)