

今週のメニュー

WEEKLY MENU

JUNE 9th - JUNE 22nd, 2025

2階42席 (全席禁煙)

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・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

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・ドフィノワ 
Le Dauphinois

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

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

ミネストローネ
Minestrone

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

ドリンク
DRINKS

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

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

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

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
グリュイエールチーズ 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
ヒヨコ豆 Chickpeas	¥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)

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	COLD HOT 	¥710
本日のミックススムージー 		¥880
バナナソイスムージー 		¥880
生搾りオレンジジュース 		¥880
生搾りグレープフルーツジュース 		¥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

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	¥490	¥600		フレンチブレックファースト Marco Polo	French Breakfast Marco Polo
カフェオレ Café au Lait	¥580	¥690		ルージュ Rouge	
ココア Chocolate	¥700	¥820		ミネラルウォーター Evian/Vittel (Still Water)	¥300
カプチーノ Cappuccino	¥630	¥740		スパークリングウォーター Perrier (Sparkling Water)	¥560

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



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.)

 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

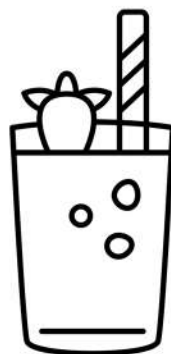
全てのセットでビーガンをお選びいただけます。
(All our menu offer vegan option)

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.)

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)