

今週のメニュー

WEEKLY MENU

JULY 7th - JULY 20th, 2025


2階42席(全席禁煙)

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・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

¥1400

グラタン  
GRATIN

サイドサラダ付  
with side salad

レ・パスタ・オ・フロマージュ   
Les Pâtes au Fromage

マッシュルーム、モッツアレラ、パルミジャーノ、レッドチェダー  
Mushrooms, Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar

ル・フラン・オ・ゼピナール   
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


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

カボチャとココナッツミルクのポタージュ  
Pumpkin Potage with Coconut Milk

デザート  
DESSERTS

本日のデザート   
Today's Desserts


¥710

パン  ¥130

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 or Oats 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  
¥490 ¥600

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+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

#### STEP 2

トッピングをお選びください  
ADD YOUR TOPPINGS

ロメインレタス ¥560  
Romaine Lettuce

ミックスリーフ ¥560  
Mixed Leaves

#### STEP 3

ドレッシングをお選びください  
CHOOSE DRESSING

サニーレタス ¥560  
Sunny Lettuce

### 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)

#### ● パリ-東京

Paris-Tokyo  
(ガーリック、醤油、マスタード、米酢)

#### ● 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)

#### ● セサミ

Sesame  
(キャノラ油、ゴマ油、マスタード)

#### ● 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)

 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 +¥110  
 Soy Milk or Almond 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	¥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	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 		
			Red Wine	¥980	¥3650
			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  
マリアージュフェレル紅茶  
本日のミックススムージー (+300¥)

Please choose one  
Drink from our:

Homemade Lemonade  
Organic Coffee  
Mariage Frères Tea  
Today's Mixed Smoothie (+300¥)

**パン**  
BREAD

プチパン  
Small Bread

**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)