

今週のメニュー  
WEEKLY MENU

AUGUST 18th - AUGUST 31st, 2025

2 階 42 席 (全席禁)

キッシュ  
QUICHE

サイドサラダ付  
with side salad

ラ・マルゲリータ   
La Margherita  
(トマト、モッツァレラ、黒オリーブ、バジル)  
Tomato, Mozzarella, Black Olives, Basil

ラ・クルジエット   
La Courgette  
(ズッキーニ、ポテト、パルミジャーノチーズ、タイム)  
Zucchini, Potato, Parmigiano Cheese, Thyme

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

スープ  
SOUP



白インゲンマメ、セロリ、ニンジン、タイム  
White Beans, Celery, Carrot, Thyme  
バジル香るズッキーニのポタージュ  
Zucchini Basil Potage

S L  
¥560 ¥830

グラタン  
GRATIN

サイドサラダ付  
with side salad

ル・パスタ・ペスト   
Le Pasta Pesto  
(ペンネパスタ、バジル、モッツァレラ、パルミジャーノ)  
Penne Pasta, Basil, Mozzarella, Parmigiano

ラ・ムサカ   
La Moussaka  
(ナス、ポテト、トマト、ソイミート、ベシヤメルソース)  
Eggplants, Potato, Tomato, Soy Meat, Bechamel Sauce

サンドイッチ  
SANDWICH

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

デザート  
DESSERTS

本日のデザート   
Today's Desserts  
パン  ¥130  
バゲット  ¥520

¥710

ドリンク  
DRINKS

豆乳 or アーモンド or オーツミルク  
Soy Milk or Almond Milk or Oat Milk

+¥110

自家製レモネード     
Homemade Lemonade

特製ドリンク  
Featured Drink

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  
Still Water

スパークリングウォーター500 ml  
Sparkling Water

¥710

エスプレッソ   
Espresso

コーヒー     
Café

ミルクコーヒー     
Café au Lait

カプチーノ     
Cappuccino

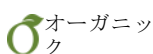
ココア    
Chocolate

紅茶 マリアージュ・フレール   ¥580

¥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

夏のサラダ  
Salade d'Eté

サニーレタス、ブラックオリーブ、スライストマト、ゆで卵、サツマイモ、ズッキーニ、コーン+コリアンダーレモンドレッシング  
Sunny Lettuce, Black Olives, Sliced Tomato, Boiled Egg, Sweet Potato, Grilled Zucchini, Corn with Coriander Lemon 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、ピーツピクルス、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 Carrot and Ginger Dressing

¥1460

¥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

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

|                            |      |
|----------------------------|------|
| ケール<br>Kale                | ¥680 |
| ロメインレタス<br>Romaine Lettuce | ¥560 |
| ミックスリーフ<br>Mixed Leaves    | ¥560 |
| サニーレタス<br>Sunny Lettuce    | ¥560 |

STEP 2: トッピング  
TOPPINGS

 POPULAR

|                       |      |
|-----------------------|------|
| レッドオニオン<br>Red Onions | ¥250 |
| ニンジン<br>Carrot        | ¥160 |
| マッシュルーム<br>Mushrooms  | ¥250 |
| アボカド<br>Avocado       | ¥330 |

 GREENS

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| ピーツピクルス<br>Beet Pickles          | ¥330 |
| トマト<br>Sliced Tomato             | ¥250 |
| レッドオニオンピクルス<br>Red Onion Pickles | ¥330 |
| ピクルス<br>Pickles                  | ¥330 |

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 自家製ドライトマト<br>Sundried Tomatoes                                                                                 | ¥330 |
| 黒オリーブ<br>Black Olives                                                                                          | ¥330 |
| ズッキーニ <br>Grilled Zucchini, | ¥330 |
| グリルドナス<br>Grilled Eggplants                                                                                    | ¥330 |

 NUTS & SEEDS

|                       |      |
|-----------------------|------|
| ミックスナッツ<br>Mixed Nuts | ¥250 |
|-----------------------|------|

 CHEESE

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| 自家製リコッタチーズ<br>Handmade Ricotta Cheese | ¥330 |
| グリュイエールチーズ<br>Gruyere Cheese          | ¥330 |

 GRAINS

|                                                                                                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| レンズ豆<br>Lentils                                                                                          | ¥250 |
| 自家製フムス<br>Homemade Hummus                                                                                | ¥330 |
| 木綿豆腐<br>Momen Tofu                                                                                       | ¥160 |
| コーン<br>Corn                                                                                              | ¥160 |
| 自家製ファラフェル x3<br>Handmade Falafels                                                                        | ¥250 |
| キヌア<br>Quinoa                                                                                            | ¥330 |
| クスクス<br>Couscous                                                                                         | ¥330 |
| 自家製クルトン<br>Croutons                                                                                      | ¥250 |
| 甘薯 <br>Sweet Potato | ¥330 |

 EGG

|                    |      |
|--------------------|------|
| 温泉卵<br>Poached Egg | ¥250 |
| ゆで卵<br>Boiled 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)

● コリアダーレモンドレッシング 

Coriander Lemon Dressing  
(コリアダー、米酢、ショウガ、レモン  
ジュース、ガーリック)

● 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 

● オーガニック 

● オススメ 

RECOMMENDATION

※ 価格表の価格には、消費税が含まれています。別価格となります。 (All our prices include tax.)

ジュース  
JUICES

自家製レモネード  
Homemade Lemonade

COLD

HOT



¥710

特製ドリンク  
Featured Drink

¥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 or オーツミルク +¥110  
Soy Milk or Almond Milk or Oat Milk

COLD HOT 

エスプレッソ  
Espresso

Single  
¥460

Double  
¥570

COLD

HOT

紅茶 マリアージュ・フレール  
Mariage Frères Tea

¥580

コーヒー  
Café

¥460

¥570

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

ミルクコーヒー  
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

Still Water  
ペリエール・スパークリングウォーター  
Perrier (Sparkling Water)

¥560

カプチーノ  
Cappuccino

¥630

¥740

Sparkling Water

アルコール  
ALCOHOL

ヒューガルデンビール Bottle  
Hoegaarden Beer (White) ¥1080

白ワイン   
White Wine  
Languedoc - Mas de Janiny 2013

Glass 125 ml  
Carafe 500 ml

¥980 ¥3650

シャンパーニュ Bottle  
Champagne ¥11240  
LAURENT PERRIER Brut

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



おすすめ  
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  
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

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)