

今週のメニュー  
 WEEKLY MENU

2階 42席 (全席禁)

AUGUST 4th - AUGUST 17th, 2025

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

¥1400

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

¥1400

レ・ズニオン

Les Oignons

(グリルドオニオン、ポテト、モッツァレラチーズ、ローズマリー)  
 Grilled Onions, Potato, Mozzarella, Rosemary

¥1400

ル・アシ・パルマンティエ

Le Hachis Parmentier

(マッシュポテト、トマト、ソイミート、タイム)  
 Mashed Potato, Tomato, Soy Meat, Thyme

¥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

ロリエントアル

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

レンズマメ、ニンジン、カブ、クミン  
 Lentils, Carrot, Turnip, Cumin

バジル香るズッキーニのポタージュ  
 Zucchini Basil Potage

HOT  
 COLD

デザート  
 DESSERTS

本日のデザート  
 Today's Desserts

パン ¥130

バゲット ¥520

¥710

¥520

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

COLD HOT

¥710

エスプレッソ  
 Espresso

Single Double  
 ¥460 ¥570

特集ドリンク  
 Featured Drink

¥880

コーヒー COLD HOT

M L  
 ¥490 ¥600

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

¥880

カフェオレ COLD HOT

¥580 ¥690

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

¥880

カプチーノ COLD HOT

¥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 COLD HOT

¥700 ¥820

ミネラルウォーター500 ml  
 Still Water

¥300

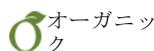
紅茶 マリアージュ・フレール COLD HOT ¥580

スパークリングウォーター500 ml  
 Sparkling Water

¥560

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、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

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

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 ¥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  
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

ピーツピクルス ¥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

 NUTS & SEEDS

ミックスナッツ ¥250  
Mixed Nuts

 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

甘薯 ¥330   
Sweet Potato

 EGG

温泉卵 ¥250  
Poached Egg

ゆで卵 ¥250  
Boiled 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)

● 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   
VEGAN

● オーガニック   
ORGANIC

● オススメ   
RECOMMENDATION

※ 別メニューの場合、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
特集ドリンク Featured Drink				¥880
バナナソイスムージー 				¥880
Banana Soy Milk Smoothie				
生搾りオレンジジュース 				¥880
Freshly Squeezed Orange Juice				
生搾りグレープフルーツジュース 				¥880
Freshly Squeezed Grapefruit Juice				

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

<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	
					Mariage Frères Tea			
カフェ Café			¥460	¥570	フレンチブラックファースト	French Breakfast		
					マルコポーロ	Marco Polo		
カフェオレ Café au Lait			¥580	¥690	ルージュ	Rouge		
					ミネラルウォーター		¥300	
ココア Chocolate			¥700	¥820	Still Water			
					スパークリングウォーター		¥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 Hoegaarden Beer (White)	Bottle	¥1080	白ワイン 	Glass 125 ml	Carafe 500 ml	¥980	¥3650
			White Wine				
			Languedoc - Mas de Janiny 2013				
シャンパーニュ Champagne LAURENT PERRIER Brut	Bottle	¥11240	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)