

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



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



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

¥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)

今週のメニュー
WEEKLY MENU

SEPTEMBER 29th - 12th, 2025

2 階 42 席 (全席禁)

キッシュ
QUICHE

サイドサラダ付
with side salad

ローベルジューヌ

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

¥1400

ラ・ディジョン

La Dijon

(ポテト、トマト、モッツアレラチーズ、ディジョンマスタード、パセリ)
Potato, Tomato, Mozzarella, Dijon Mustard, Parsley

¥1400

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

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

グラタン
GRATIN

サイドサラダ付
with side salad

レ・ラザニア

Les Lasagnes

(ホウレンソウ、自家製リコッタチーズ)
Spinach & Handmade Ricotta Cheese

¥1400

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

¥1400

サンドイッチ
SANDWICH

ル・スモークハム

Le Jambon Fumé

(トマト、大豆ハム、キャロットピクルス、サニーレタス、パプリカ、ヴィーガンマヨネーズ)

¥870

Baguette, Tomato, Pickled carrots, Soy ham, Bell pepper, Sunny Lettuce, Vegan mayo

スープ
SOUP

S L
¥560 ¥830

ミネストローネ
Minestrone

コーン、コリアンダー&ココナッツミルクのポタージュ
Corn, Coriander & Coconut Milk Potage

HOT

COLD

デザート
DESSERTS

本日のデザート
Today's Desserts

パン
Bread

¥130

バゲット
Baguette

¥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

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

ミネラルウォーター500 ml
Still Water

¥300

スパークリングウォーター500 ml
Sparkling Water

¥560

エスプレッソ
Espresso



Single
¥460

Double
¥570

コーヒー
Café

COLD

HOT



M L
¥490 ¥600

カフェオレ
Café au Lait

COLD

HOT



¥580

¥690

カプチーノ
Cappuccino

COLD

HOT



¥630

¥740

ココア
Chocolate

COLD

HOT

¥700

¥820

紅茶 マリアージュ・フレール
Mariage Frères Tea

COLD

HOT

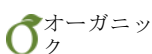
¥580

アルコール
ALCOHOL

ドリンクメニューをご覧ください



ビーガン



オーガニック



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

¥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

秋のサラダ

Salade d'Automne

サニーレタス、ニンジンピクルス、きのこ、茄子、レンズまめ、栗、ナッツのドレッシング
Sunny Lettuce, Carrot pickles, Chestnuts, sweet potatoes, lentils, eggplant, mushrooms with Nut-based 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 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

ピーツピクルス 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

● 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)

自家製ドライトマト Sundried Tomatoes	¥330
ニンジンピクルス Carrot Pickles	¥330
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

STEP 3: ドレッシング
DRESSING

● パリ-東京

Paris-Tokyo
(ガーリック、醤油、マスタード、米酢)

● ツツのドレッシング
Nut-based Dressing

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
甘薯 Sweet Potato	¥330

EGG

温泉卵 Poached Egg	¥250
ゆで卵 Boiled Egg	¥250

● 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.)

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

カフェオレ
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