

## 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 15th - 28th, 2025

2 階 42 席 (全席禁)

キッシュ  
QUICHE

サイドサラダ付  
with side salad

ラ・トロワ・フロマージュ  ¥1400  
**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

ラ・ディジョン  ¥1400  
**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

ル・パリジャン ¥870  
**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 ¥870  
**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

グラタン  
GRATIN

サイドサラダ付  
with side salad

ル・リゾット・ド・シャンピニオン  ¥1400  
**Le Risotto de Champignon**  
(米、シメジ、マッシュルーム、パルミジャーノ、タラゴン)  
Rice, Shimeji, Mushrooms, Parmigiano, Tarragon

ル・ドフィノワ  ¥1400  
**Le Dauphinois**  
(ポテト、ニンジン、パルミジャーノソース)  
Potato, Carrot, Parmigiano Sauce

サンドイッチ  
SANDWICH

ル・スモークハム   ¥870  
**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、パブリカ、ヴィーガンマヨネーズ)  
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  
ニンジンとサツマイモのポタージュ  
Carrot and Sweet Potato Potage

HOT

COLD



デザート  
DESSERTS

本日のデザート  ¥710  
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 or オーツミルク  
Soy Milk or Almond Milk or Oat Milk

+¥110

自家製レモネード    ¥710  
Homemade Lemonade

特製ドリンク ¥880  
Featured Drink

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

ミネラルウォーター500 ml ¥300  
Still Water

スパークリングウォーター500 ml ¥560  
Sparkling Water

エスプレッソ  Single Double  
Espresso ¥460 ¥570

コーヒー    M L  
Café ¥490 ¥600

カフェオレ    ¥580 ¥690  
Café au Lait

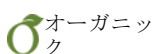
カプチーノ    ¥630 ¥740  
Cappuccino

ココア   ¥700 ¥820  
Chocolate

紅茶 マリアージュ・フレール   ¥580  
Mariage Frères Tea

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

¥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'Été

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<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

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