

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)

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 ¥580
Mariage Frères Tea

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 ¥300
Evian/Vittel (Still Water)

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 ¥560
Perrier (Sparkling Water)

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 Carafe
125 ml 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

WEEKLY MENU

NOVEMBER 3rd - NOVEMBER 16th, 2025

キッシュ QUICHE

サイドサラダ付
with side salad

レ・ゾニオン

Les Oignons

(グリルドレッドオニオン、ローズマリー)
Grilled Red Onions, Rosemary

レピナール・キャロット

L' Epinard Carotte

(ホウレンソウ、ニンジン、自家製リコッタチーズ)
Spinach, Carrot, Homemade Ricotta Cheese

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

グラタン GRATIN

サイドサラダ付
with side salad

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

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)
Penne Pasta, Mushrooms, Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar

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)

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

スープ SOUP

秋野菜のポタージュ
Autumn Vegetable Potage

キャベツスープ
Cabbage Soup with Soy Ham

S L
¥560 ¥830

デザート DESSERTS

本日のデザート
Today's Desserts

パン  ¥130

バゲット  ¥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

¥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 Double
¥460 ¥570

コーヒー   
Café

M L
¥490 ¥600

カフェオレ   
Café au Lait

¥580 ¥690

カプチーノ   
Cappuccino

¥630 ¥740

ココア  
Chocolate

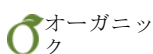
¥700 ¥820

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

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
クリルドナス 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

● 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.)