

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)



AFTERNOON SET 3PM-6PM



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

パン

BREAD

プチパン

Small Bread

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ール紅茶
本日のミックススムージー (+300円)

Please choose one
Drink from our:

Homemade Lemonade

Organic Coffee

Mariage Frères Tea

Today's Mixed Smoothie (+300円)

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)

お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

お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

お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)

BAR A SALADES PARISIEN
CITRON

FONDÉ EN 2015

イートイン
&
テイクアウト

EAT IN & TAKE AWAY

2階 42席 (全席禁煙)

今週のメニュー

WEEKLY MENU

DEC 15th - 26th, 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

レ・ペンネ・オ・ペスト

Les Penne Au Pesto

¥1400

(パスタ、バジル、パルミジヤーノ、モッツァレラ、プチトマト)
Penne Pasta, Basil, Parmigiano, Mozzarella, Cherry Tomatoes

ラ・トロワ・フロマージュ

La Trois Fromages

(モッツァレラ、パルミジヤーノ、レッドチeddar、マッシュルーム)
Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar, Mushrooms

¥1400

ル・フラン・オ・ゼピナール

Le Flan aux Epinards

¥1400

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

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

ル・ジャンボン・フュメ

Le Jambon Fumé

¥870

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

Baguette, Tomato, Soy Ham, Carrot Pickles, Bell Peppers, Sunny Lettuce,
Vegan 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

¥870

S ¥560 L ¥830

デザート
DESSERTS

レンズマメ、ニンジン、カブ、クミン

Lentils, Carrot, Turnip, Cumin

コーンとコリアンダーのポタージュ

Corn and Coriander Potage

HOT

HOT

本日のデザート

Today's Desserts

パン Bread

¥130

¥710

バゲット Baguette

¥520

自家製レモネード

Homemade Lemonade

季節のミックススムージー

Seasonal Mixed Smoothie

バナナソイスマージー

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

Mineral Water

スパークリングウォーター500 ml

Sparkling Water

ドリンク
DRINKS

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

+¥110

¥710

エスプレッソ

Espresso

Single
¥460

Double
¥570

¥880

カフェ

Café

¥490

¥600

¥880

カフェオレ

Café au Lait

¥580

¥690

¥880

カプチーノ

Cappuccino

¥630

¥740

¥880

ココア

Chocolate

¥700

¥820

¥300

紅茶 マリアージュ・フレール

Mariage Frères Tea

¥580

¥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

¥1460

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、ビーツピクルス、自家製クルトン+ニンジンとショウガドレッシング
Romaine Lettuce, Grilled Eggplants, Red Onions, Homemade Hummus, Couscous, Beet Pickles, Homemade Croutons with Carrot & Ginger Dressing

秋のサラダ

Salade d'Automne

サニーレタス、キャロット・ピクルス、キノコ、ナス、レンズ豆、サツマイモ、クリ+ミックスナッツドレッシング
Sunny Lettuce, Carrot Pickles, Mushrooms, Eggplants, Lentils, Sweet Potato, Chestnuts with Mixed Nut Dressing

¥1460

サラダ レモン

Salade Raymond

¥1460

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

オーダーメイドサラダ

ORDER-MADE SALAD

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

STEP 1: ベース BASE

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

ビーツピクルス	¥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	
サツマイモ	¥330
Sweet Potato	

サルサ

(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

(キャノラ油、ゴマ油、マスタード)

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	

EGG

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	

EGG

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

STEP 3: ドレッシング DRESSING

- パリ-東京 (ガーリック、醤油、マスタード、米酢)
- ミックスナッツ (ナッツ、米酢、マスタード)

VEGAN



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
は全て税込です。(All our prices include tax.)

BAR A SALADES PARISIEN
CITRON

FONDÉ EN 2015

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

バナナソイスマージー ✓

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

¥880

¥880

¥880

¥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

コーヒー

Café

カフェオレ

Café au lait

ココア

Chocolate

カプチーノ

Cappuccino

COLD **HOT**

紅茶
Mariage Frères Tea

¥580

フレンチブレックファースト
マルコポーロ
ルージュ

French Breakfast
Marco Polo
Rouge

ミネラルウォーター
Evian/Vittel (Still Water)

¥300

Still Water
Perrier (Sparkling Water)

¥560

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 ☕

White Wine
Languedoc - Mas de Janiny 2013

Glass
125 ml

Carafe
500 ml

¥980

¥3650

シャンパニユ
Champagne
LAURENT PERRIER Brut

Bottle
¥11240

赤ワイン ☕

Red Wine
Languedoc - Mas de Janiny 2013

¥980

¥3650



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.)

✓ ビーガン
VEGAN

⌚ オーガニック
ORGANIC

❤️ オススメ
RECOMMENDATION