

## 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

DEC 15th - 26th, 2025

2階42席 (全席禁煙)

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

ラ・トロワ・フロマージュ   
La Trois Fromages

(モッツァレラ、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

グラタン  
GRATIN

サイドサラダ付  
with side salad

レ・ペンネ・オ・ペスト   
Les Penne Au Pesto

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

ル・フラン・オ・ゼピナル   
Le Flan aux Epinards

(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

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

ル・ジャンボン・フュメ   
Le Jambon Fumé

(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

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

コーンとコリアンダーのポタージュ  
Corn and Coriander Potage

デザート  
DESSERTS

本日のデザート   
Today's Desserts




パン  ¥130  
Bread

バゲット  ¥520  
Baguette

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

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

バナナソイスムージー   
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

¥710

エスプレッソ   
Espresso

¥880

カフェ     
Café

¥880

カフェオレ     
Café au Lait



¥880

カプチーノ     
Cappuccino

¥880

ココア    
Chocolate

¥300

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

## 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、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

¥1460

### 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

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

### 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

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

ビーツピクルス

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

サツマイモ

Sweet Potato

¥330



### NUTS & SEEDS

自家製ドライトマト

Sundried Tomatoes

¥330

キャロット・ピクルス

Carrot Pickles

¥330

グリルドナス

Grilled Eggplants

¥330



### CHEESE

ミックスナッツ

Mixed Nuts

¥250

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



### 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



### EGG

温泉卵

Poached Egg

¥250

ゆで卵

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)

### ● パリ-東京

Paris-Tokyo

(ガーリック、醤油、マスタード、米酢)

### ● 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)

### ● セサミ

Sesame

(キャノラ油、ゴマ油、マスタード)

### ● ミックスナッツ

Mixed Nuts

(ナッツ、米酢、マスタード)



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

フレンチブラックファースト 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