

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

JAN 26th - FEB 8th, 2026

キッシュ
QUICHE

サイドサラダ付
with side salad

ラ・ブロッコリー 

La Brocoli

(ブロッコリー、ニンジン、スマック大豆ハム、リコッタチーズ)
Broccoli, Carrot, Smoked Soy Ham, Ricotta Cheese

¥1400

グラタン
GRATIN

サイドサラダ付
with side salad

ル・グラタン・ド・パスタ 

Le Gratin de Pasta

¥1400

(パスタ、モッツァレラ、レッドチeddar、パルミジアーノ、パセリ)
Penne Pasta, Mozzarella, Red Cheddar, Parmigiano, Parsley

ラ・トロワ・フロマージュ 

La Trois Fromages

(モッツァレラ、パルミジアーノ、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

スープ
SOUP



S ¥560 L ¥830

デザート
DESSERTS

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

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

¥710

パン
Bread

¥130

バゲット
Baguette

¥520

自家製レモネード
Homemade Lemonade

COLD **HOT** 

¥710

エスプレッソ 

Espresso

Single
¥460 Double
¥570

季節のミックススムージー^{NEW}
Seasonal Mixed Smoothie

¥880

カフェ 

Café

¥490

¥600

バナナソイスマージー 
Banana Soy Milk Smoothie

¥880

カフェオレ 

Café au Lait

¥580

¥690

生搾りオレンジジュース 
Freshly Squeezed Orange Juice

¥880

カプチーノ 

Cappuccino

¥630

¥740

生搾りグレープフルーツジュース 
Freshly Squeezed Grapefruit Juice

¥880

ココア 

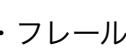
Chocolate

¥700

¥820

ミネラルウォーター500 ml
Mineral Water

¥300

紅茶  Mariage Frères Tea

COLD **HOT** ¥580

スパークリングウォーター500 ml
Sparkling Water

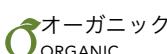
¥560

ドリンクメニューをご覧ください

アルコール
ALCOHOL



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.)

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

冬のサラダ



Salade d'Hiver

サニーレタス、木綿豆腐、自家製リコッタチーズ、温泉卵、ポム・デュセス、自家製ドライトマト、カリフラワー+ビーツドレッシング
Sunny Lettuce, Momen Tofu, Homemade Ricotta Cheese, Poached Egg, Pommes Duchesse, Sundried Tomatoes, Cauliflower with Beet 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	
カリフラワー	¥330
Cauliflower	

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)

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	

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)

ビーツ

Beets

(ビーツ、キャノラ油、マスタード)

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	

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)

Vegan

Organic

オススメ

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
季節のミックススムージー [✓] Seasonal Mixed Smoothie				¥880
バナナソイスマージー [✓] 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・アーモンド・オーツミルク
Soy Milk or Almond Milk or Oats Milk +¥110

	COLD	HOT	○	Single	Double
エスプレッソ Espresso				¥460	¥570
コーヒー Café				¥490	¥600
カフェオレ Café au Lait				¥580	¥690
カプチーノ Cappuccino				¥630	¥740
マキアート Macchiato				¥580	¥690
アメリカーノ Americano				¥490	¥600
ココア Chocolate				¥700	¥820

アルコール
ALCOHOL

	Bottle 333mL	Glass 125mL	Carafe 500mL
ヒューガルデンビール Hoegaarden Beer (White)	 ¥1080	¥980	¥3650
シャンパニユ Champagne	 ¥11240	¥980	¥3650
白ワイン White Wine - Languedoc - Mas de Janiny			
赤ワイン Red Wine - Languedoc - Mas de Janiny			



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