

## 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)

今週のメニュー

WEEKLY MENU

JAN 5th - 25th, 2026

キッシュ  
QUICHE

サイドサラダ付  
with side salad

ラ・ディジョン  
La Dijon



¥1400

(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

ラ・トロワ・フロマージュ  
La Trois Fromages



¥1400

(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

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、モッツアレラ、レッドチェダー、パルミジャーノ、パセリ)  
Penne Pasta, Mozzarella, Red Cheddar, Parmigiano, Parsley

ラ・ムサカ  
La Moussaka



¥1400

(ナス、ポテト、トマト、ソイミート、ベシャメルソース)  
Eggplants, Potato, Tomato, Soy Meat, Bechamel Sauce

サンドイッチ  
SANDWICH

ル・パリジャン  
Le Parisien

¥870

(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

¥870

(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 

¥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

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



HOT



デザート  
DESSERTS

本日のデザート 

パン  
Bread

¥130

バゲット 

¥710

¥520

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

COLD

HOT




¥710

季節のミックススムージー  
Seasonal Mixed Smoothie

¥880

バナナソイスムージー 

¥880

生搾りオレンジジュース 

¥880

生搾りグレープフルーツジュース 


¥880




ミネラルウォーター500 ml  
Mineral 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 

カフェ   

カフェオレ   

カプチーノ   

ココア  

紅茶 マリアージュ・フレール  

Single Double  
¥460 ¥570

¥490 ¥600

¥580 ¥690

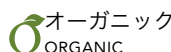
¥630 ¥740

¥700 ¥820

¥580

アルコール  
ALCOHOL

ドリンクメニューをご覧ください



ベガン  
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  
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、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

### 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, Pommies Duchesse, Sundried Tomatoes, Cauliflower with Beet 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

カリフラワー

Cauliflower

¥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)

### 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)

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

### 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

### 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

### 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.)



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  
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