

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)

2階 42席 (全席禁煙)

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

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



¥1400

(モッツアレラ、パルミジアーノ、レッドチeddar、マッシュルーム)
 Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar, Mushrooms

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

¥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・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

スープ
 SOUP



S ¥560 L ¥830

デザート
 DESSERTS

HOT
 HOT
 HOT

本日のデザート
 Today's Desserts

¥710

パン
 Bread



¥130

バゲット
 Baguette

¥520

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

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

Single
 ¥460 Double
 ¥570

自家製レモネード
 Homemade Lemonade

COLD HOT



¥710

エスプレッソ
 Espresso



¥460

¥570

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

¥880

カフェ
 Café



¥490

¥600

バナソイスマージー[✓]
 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



¥580

スパークリングウォーター500 ml
 Sparkling Water

¥560

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

¥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 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)

ニンジンとショウガ

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

ビーガン

VEGAN

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

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¥)

Please choose one
 Drink from our:

Homemade Lemonade

Organic Coffee

Mariage Frères Tea

Today's Mixed Smoothie (+300¥)

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

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

シャンパニュ
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