

今週のメニュー

WEEKLY MENU

FEB 16th - MAR 8th, 2026

2階42席 (全席禁煙)

キッシュ
QUICHE

サイドサラダ付
with side salad

ラ・ブロッコリー 
La Brocoli

¥1400

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

ラ・サヴォイアルド 
La Savoyarde

¥1400

(ポテト、グリルドオニオン、モッツアレラ、パルミジャーノ、チェダー)
Potato, Grilled Onions, Mozzarella, Parmigiano, Red Cheddar

グラタン
GRATIN

サイドサラダ付
with side salad

ル・リゾット・ド・シャンピニオン 
Le Risotto de Champignon

¥1400

(米、シメジ、マッシュルーム、パルミジャーノ、タラゴン)
Rice, Shimeji, Mushrooms, Parmigiano, Tarragon

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

¥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 
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

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





本日のデザート 
Today's Desserts

¥710

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





パン  ¥130

バゲット 

¥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







¥710

エスプレッソ 
Espresso

Single
¥460

Double
¥570

季節のミックススムージー
Seasonal Mixed Smoothie

¥880

カフェ   

¥490

¥600

バナナソイスムージー 
Banana Soy Milk Smoothie

¥880

カフェオレ   

¥580

¥690

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

¥880

カプチーノ   

¥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  

¥700

¥820

ミネラルウォーター500 ml
Mineral Water

¥300

紅茶 マリアージュ・フレール   ¥580

Mariage Frères Tea

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



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
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

STEP 1: ベース
BASE

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

ケール ¥680
Kale

STEP 2

トッピングをお選びください
ADD YOUR TOPPINGS

ロメインレタス ¥560
Romaine Lettuce

ミックスリーフ ¥560
Mixed Leaves

STEP 3

ドレッシングをお選びください
CHOOSE DRESSING

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

NUTS & SEEDS

自家製ドライトマト ¥330
Sundried Tomatoes

キャロット・ピクルス ¥330
Carrot Pickles

グリルドナス ¥330
Grilled Eggplants

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

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

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)

ビーツ 

Beets
(ビーツ、キャノラ油、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.)

BAR A SALADES PARISIEN
CITRON

FONDÉ  EN 2015

ジュース
 JUICES

- 自家製レモネード COLD HOT  ¥710
 Homemade Lemonade
- 季節のミックススムージー ¥880
 Seasonal Mixed Smoothie
- バナナソイスムージー  ¥880
 Banana Soy Milk Smoothie
- 生搾りオレンジジュース  ¥880
 Freshly Squeezed Orange Juice
- 生搾りグレープフルーツジュース  ¥880
 Freshly Squeezed Grapefruit Juice

ドリンク
 DRINKS

豆乳・アーモンド・オーツミルク +¥110
 Soy Milk or Almond Milk or Oats Milk

COLD HOT 

	Single	Double		
エスプレッソ Espresso	¥460	¥570	マリアージュ・フレール ティー ¥580 Mariage Frères Tea	
コーヒー Café	¥490	¥600	フレンチブレックファースト (紅茶) French Breakfast	
カフェオレ Café au Lait	¥580	¥690	ジャスミン マンダリン (緑茶) Jasmin Mandarin	
カプチーノ Cappuccino	¥630	¥740	ルージュ (赤茶) Rouge	
マキアート Macchiato	¥580	¥690	ミネラルウォーター Mineral Water 500mL	¥300
アメリカーノ Americano	¥490	¥600	スパークリングウォーター Sparkling Water 500mL	¥560
ココア Chocolate	¥700	¥820		

アルコール
 ALCOHOL

ヒューガルデンビール Hoegaarden Beer (White)		Bottle 333mL ¥1080	白ワイン  White Wine - Languedoc - Mas de Janiny	Glass 125mL ¥980	Carafe 500mL ¥3650
シャンパーニュ Champagne		Bottle 750mL ¥11240	赤ワイン  Red Wine - Languedoc - Mas de Janiny	¥980	¥3650

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



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



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

¥1690 (税込)

AFTERNOON SET 3PM-6PM



EAT IN 2F - 42席
&
TAKE OUT

デザートセット

DESSERT SET

¥1150

(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ー

マリアージュフェレル紅茶

Please choose one
Drink from our:

Homemade Lemonade

Organic Coffee

Mariage Frères Tea

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)