

今週のメニュー

WEEKLY MENU

JAN 26th - FEB 15th, 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

¥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・トロワ・フロマージュ 
 La Trois Fromages

¥1400

(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

ル・グラタン・ド・パスタ 
 Le Gratin de Pasta

¥1400

(パスタ、モッツァレラ、レッドチェダー、パルミジャーノ、パセリ)
 Penne Pasta, Mozzarella, Red Cheddar, Parmigiano, Parsley

ル・フラン・オ・ゼピナル 
 Le Flan aux Epinards

¥1400

(ハウレンソウ、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

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

デザート
 DESSERTS

本日のデザート 
 Today's Desserts

¥710

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 +¥110
 Soy Milk or Almond Milk or Oats Milk

自家製レモネード   
 Homemade Lemonade

¥710

エスプレッソ 
 Espresso

Single Double
 ¥460 ¥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

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

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

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 

NUTS & SEEDS

自家製ドライトマト Sundried Tomatoes	¥330
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

● 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

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.)