

今週のメニュー

WEEKLY MENU

MAR 9th - MAR 29th, 2026

キッシュ
 QUICHE

サイドサラダ付
 with side salad

ローベルジーヌ
 L'Aubergine

(グリルドナス、トマト、パルミジャーノ、タイム)
 Grilled Eggplants, Tomato, Parmigiano, Thyme

ラ・サヴォイアルド
 La Savoyarde

(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

(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・ドフィノワ
 Le Dauphinois

(カボチャ、ポテト、パルミジャーノチーズ)
 Pumpkin, Potato, Parmigiano Cheese

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

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

ル・ジャンボン・フュメ
 Le Jambon Fumé

(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

春野菜のポタージュ
 Spring Vegetable Potage

デザート
 DESSERTS

本日のデザート
 Today's Desserts

パン
 Bread

バゲット
 Baguette

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

自家製レモネード
 Homemade Lemonade

季節のミックススムージー
 Seasonal Mixed Smoothie

バナナソイスムージー
 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

ミネラルウォーター500 ml
 Mineral Water

スパークリングウォーター500 ml
 Sparkling Water

エスプレッソ
 Espresso

カフェ
 Café

カフェオレ
 Café au Lait

カプチーノ
 Cappuccino

ココア
 Chocolate

紅茶 マリアージュ・フレール
 Mariage Frères Tea

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
キャロット・ピクルス Carrot Pickles	¥330
グリルドナス Grilled Eggplants	¥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)

● 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    ¥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

  

	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 ¥300 Mineral Water 500mL
アメリカーノ Americano	¥490	¥600	スパークリングウォーター ¥560 Sparkling Water 500mL
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)