



M E N U



DISCOVER OUR
STORIES ONLINE

Quality

Simplicity

Conviviality

Authenticity



Conviviality

ル・パン・コティディアン・ファミリーは、「温かみ」、「気配り」、「親切」を理念に、すべてのスタッフでアットホームな空間を作り上げています。

また、それらの理念は私たちの毎日のモチベーションともなっています。

私たちが目指す

「居心地の良い楽しい食卓」をお客様に味わっていただくため、ご意見やご感想、ご質問などがありましたら、遠慮なくお申し付けください。

ル・パン・コティディアンが、あなたのもう一つの「家」となれるようスタッフが喜んでお応えします。

Hot Drinks

オーガニックのコーヒー豆を使用。豆乳・デカフェは無料、アーモンドミルクは+110円にて変更可能

CLASSICS	Small	Large
エスプレッソ	480	580
オーガニックコーヒー(ポットサービス)		630
カフェ オレ	680	800
カフェラテ	680	800
カプチーノ	680	800
紅茶(ポットサービス)		630
プリュッセルブレックファースト/アールグレイ/ルイボス/カモミールミント/マサラチャイ		

SPECIALITY	Small	Large
ベルギー ホットチョコレート	680	800
抹茶ラテ	730	830
モカチーノ	730	830

オリジナルブレンドの有機栽培コーヒー豆

持続可能な生産方式で自然環境に配慮したコロンビア産・有機JAS認証農園のコーヒー豆を美味しさを最大限に生かすために3段階の異なるローストで丹念に焼き分けてブレンドする製法で香り高く上品な味わいに仕上げました。

Beer

生ビール アサヒ スーパードライ	750
ヴェデット エクストラ ホワイト	1000
レフ ブロンド	1100

Cold Drinks

オーガニック アイスコーヒー	630
アイス カフェ オレ	680
アイス カフェラテ	680
アイス モカチーノ	730
オーガニック アイスティー	630
レモネード アイスティー	730
アイス レモネード	730
アイス ミントレモネード	780
アイス ラズベリーレモネード	780
オーガニック アップルジュース	650
オーガニック オレンジジュース	650
デトックスジュース	700
アサイージュース	800
オーガニック レモン&ライムソーダ	780
オーガニック オレンジソーダ	780
ロスバッハー ナチュラル (500ml)	400
ロスバッハー スパークリング (500ml)	400

Organic Wines

WHITE	Glass	Bottle
ヴィッラ カトレア ソーヴィニヨン ブラン	650	3300
ヴィニウス オーガニック シャルドネ	750	3850
ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ		4400

RED	Glass	Bottle
ヴィッラ カトレア カベルネ ソーヴィニヨン	650	3300
ヴィニウス オーガニック ピノ ノワール	750	3850
ファンティーニ モンテプルチアーノ		4400
ダブルツツォ ビオ		

ROSÉ	Glass	Bottle
クマ オーガニック マルベック ロゼ		2500

SPARKLING	Glass	Bottle
エミリアーナ オーガニック スパークリング	900	4950
ミモザ		900
ピーチベリーニ		900

Organic Bread

バター、ジャムとスプレッド付き	Small	Large
ベーカーズ バスケット	850	1200
オーガニック小麦のブレッド盛り合わせ		
オーガニック小麦のブレッド		500
バゲット、ウィート、ライ麦、五穀、くるみ		

Breakfast

11:00まで

バター、ジャム、スプレッド付き		
ル・パン・コティディアン ブレックファースト		1180
パン オ ショコラ 又は クロワッサン/ オーガニックブレッドとオーガニックバゲット/ オレンジジュース 又は アップルジュース/ ホットコーヒー 又は 紅茶		
・ソフトボイルドエッグ追加		220
ブリュッセル ブレックファースト		1000
ハム&グリエールチーズ 又は ツナサラダのクロワッサン サンドイッチ/メスクランサラダとフルーツヨーグルト添え		
スモークサーモン ブレックファースト		1400
スモークサーモン/ソフトボイルドエッグ/リコッタチーズ/ メスクランサラダとオーガニックブレッド添え		
アーモンドミルクの自家製フレンチトースト		1300
フレッシュベリー/メープルシロップ/豆乳クリーム		
ベルギーワッフル		850
ベリーとチョコレートソース添え		
ハム&チーズクロワッサン		530
※バター、ジャム、スプレッドは付きません		

“First and foremost, it is a journey to find real bread,
generous and nourishing, prepared with sourdough.
A bread made from good wheat.

The table is then filled with those ingredients
that tell a story; the story of their making.”

Alain Coumont

Eggs

11:00まで

	1pc	2pcs
エッグベネディクト	1180	1730
ハム 又は スモークサーモン、メスクランサラダとアボカド添え		
オムレツ		
メスクランサラダとオーガニックブレッドとバゲット添え		
・マッシュルームオムレツ		1080
・ハム & グリエールチーズオムレツ		1080
・スモークサーモンオムレツ		1300

Cereals, Fresh Fruits & Yoghurt

11:00まで

グラノーラ ポウル	1080
フレッシュフルーツとヨーグルト	

BRUNCH 15:00まで

オーガニック小麦のブレッドやデニッシュをハムやチーズ、
ジャム、チョコスプレッドと一緒に好みのスタイルで

- ・グラノーラベリーヨーグルト
- ・ソフトボイルドエッグ
- ・ブレッド
- ・クロワッサン 又は パン オ ショコラ
- ・オーガニックオレンジジュース
- ・オーガニックコーヒー 又は 紅茶 付き

ブッチャーズ ブランチ	2450
ハム、ローストビーフとグリエールチーズ添え	
サーフ&ターフ ブランチ	2450
スモークサーモン、ハモンセラノ、ブリーチーズ、 リコッタチーズ添え	
オーガニックオレンジジュースは、 ミモザ 又は ピーチベリーニに変更できます。	330

Viennoiseries

ヴィエノワズリー バスケット	1200
下記より4種お選び下さい(ピスタチオタルトを除く)	

CLASSIC

クロワッサン	350
パン オ ショコラ	380
スイスチョコレート	350
プレミアム食パン 1枚	300
赤・黒スグリのブリオッシュ	450
ブリオッシュ 半斤 1斤	480 930

SPECIALITY

クロワッサン ダマンド	400
ショソン オ ポム	480
ショコラ ダマンド	450
ラスク	450
ブルーベリーマフィン	450
バニラクッキー	400
チョコレートチップクッキー	380
オートミールクッキー	350
マドレーヌ	430
ピスタチオタルト	650

Tartines

ル・パン・コティディアンの特製パティ【タルティーヌ】
スライスしたオーガニック小麦のウィートブレッドを使用した
オープンサンドイッチ

シュリンプ&アボカド	1600
アボカドペーストに海老をトッピング バジルオイルとトマトサルサソースで	
スモークサーモン	1600
スモークサーモンにディル、ケイパー、アボカド添え	
ローストビーフ	1600
ローストビーフにホースラディッシュマヨネーズ、 ラディッシュ、ハーブをのせて	

Toasted Tartines

グリルチキン&グリエールチーズ	1580
ウィートブレッドにグリルチキンとグリエールチーズ、 フレッシュハーブマヨネーズ	
アボカドトースト ▼	1300
スーパーシードミックス、クミンシード、ラディッシュで	
・ソフトボイルドエッグ追加	220

Flour, water, salt and time

In this ever-changing and hectic world, we invite you to escape
to a place where traditional simplicity is cherished.
Our bakers use only four ingredients :
organic stone-ground flour, water, sea salt and time.

The dough is then kneaded patiently by hand,
put to rest for 34 hours and baked in our stone-lined ovens.
These are the artisanal sourdough loaves of our past,
baked according to tradition.

Sides & Platter

フムスのトリオ ▼	1730
トラディショナル/アボカド/スパイシー 3種のフムスとオーガニックブレッドの盛合せ	
フムス ▼	550
ひよこ豆と白ごまソースの中東風ヴィーガンズプレッド フムスは「フムスのトリオ」の3種より1種お選びください	
ローストポテト	780
ローズマリー風味	
本日のスープ	550
オーガニック小麦のブレッド添え	
4種のチーズボード	1950
厳選した上質なチーズとオーガニックブレッドの盛合せ	
シャルキュトリーボード	2080
4種の厳選したハムやサラミとオーガニックブレッドの盛合せ	

OUR FAVOURITES

キッシュロレーヌ	1750
ロレーヌ地方の伝統的なキッシュ(角切りハムとオニオン)	
ベジタブルキッシュ	1650
ほうれん草、オニオン、マッシュルームのキッシュ	

Salads

チキンコブサラダ	1850
アボカド、ベーコン、ブルーチーズ、卵 ラブサン・スーチョンのドレッシング	
キヌア デトックスサラダ ▼	1650
スーパーフードのキヌア、チアシード、クコなど使用した デトックスサラダ	
ローストビーフサラダ	1850
ローストビーフと赤玉葱、ベビーリーフ、 バルサミコのドレッシング	
ニース風サラダ	1750
じゃがいも、黒オリーブ、ゆで卵、ツナ、アンチョビ、 いんげん、バジルオイル	

Hot Dishes

ベジタブルラザニア	1730
ラタトゥイユとほうれん草、グリエールチーズのラザニア メスクランサラダ、オーガニックブレッド	
アランのマカロニ&チーズ	1750
グリエールチーズ、ベーコンのグラタン メスクランサラダ、オーガニックブレッド	
モロッコ風 チキンのトマト煮込み	2100
鶏肉と色々な野菜のスパイス香るトマト煮込み 蕎麦の実とクスクス、メスクランサラダ、 オーガニックブレッド	

Desserts

ベルギーチョコレートムース	650
カスタードプリン	430
シュー・ア・ラ・クレーム	400
ペイクドチーズケーキ	650
レモンタルト	630
ベルギーワッフル	850
アイスクリーム バニラ 又は チョコレート	550
季節のデザート	ASK