



L'OCCITANE
Café
by PIERRE HERMÉ



Sweets

10:00 - 23:00 (L.O. 22:00)



ミルフィーユ
Millefeuille

¥1,400

カラメリゼしたパイ、バニラクリーム、ラズベリーのクーリ
Caramelized Pie, Vanilla Cream and Raspberry Coulis



ティラミス
Tiramisu

¥1,200

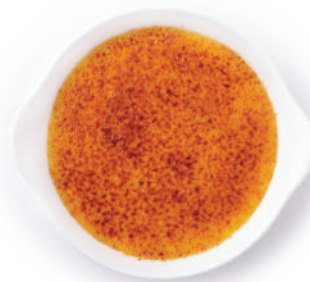
コーヒー風味ビスキュイ、マスカルポーネクリーム、チョコレートチップ、コーヒーゼリー
Coffee Biscuit, Chocolate Shortcrust with Fleur de Sel, Chocolate Chips, Coffee Jelly, Mascarpone Cream



フルーツグラタン
Berries Gratin

¥1,200

ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリー、ストロベリー、ムースサバイヨン
Raspberries, Blackberries, Blueberries, Strawberries and Sabayon



クレームブリュレ
Crème brûlée

¥1,100

カラメリゼしたクレームブリュレ
Caramelized Crème brûlée



かき氷 ローズ ラズベリー & ライチ
Rose, Raspberry & Lychee Kakigori

¥1,300

ライチシャーベット、ラズベリークーリ、ローズシロップ、ラズベリー、ライチ、ローズ
Lychee Sorbet, Raspberry Coulis, Rose Syrup, Raspberry, Lychee, Rose



かき氷 マスカルポーネ & アーモンド
Almond Masacarpone Kakigori

¥1,100

アーモンドシロップ、マスカルポーネソース、カラメリゼしたアーモンド、アイスクリーム
Almond Syrup, Mascarpone Sauce, Caramelized Almonds, Ice Cream



オレンジとパッションフルーツのチーズケーキ
Cheese Cake Orange & Passion

¥1,200

ベイクドチーズケーキ、チーズムース、パッションフルーツ、オレンジ、サブレ
Shortcrust, Cheese Cake, Light Cream Cheese, Passion Fruit, Orange, White Chocolate Pieces with Fleur de Sel



スイーツディスカバリー
The Sweets Discovery

¥1,600

ミルフィーユ、クレームブリュレ、チーズケーキ、ヴァーベナアイスクリーム、ラズベリーシャーベット
Millefeuille, Crème brûlée, Cheese Cake, Verbena Ice Cream, Raspberry Sorbet

*メニューに記載されている材料は季節に応じて変わる場合があります。
*表示価格はすべて税込表記です。

*Some ingredients in our menu may change due to their seasonality.
*All prices are tax included.



トマトのガスパチョ、サブレパルメザン
Traditional Gaspacho, Parmesan Sablé

¥1,300

トマトのガスパチョスープ、パプリカ、セロリ、レッドオニオン、サブレパルメザン
Tomato Gaspacho, Paprika, Celeri, Red Onion, Parmesan Cheese Sablé

Main Menu

11:00 - 23:00 (L.O. 22:00)



ポテトのポタージュ、ベーコンのフォーム、グジェール
Bacon Cappuccino over Parmentier Potage, Gougère

¥1,200

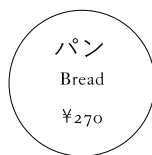
ポテト & オニオンのクリームスープ、ベーコン風味のカプチーノフォーム、グジェール
Potato and Onions Cream Soup, Bacon flavoured Cappuccino Cloud on top.
Served with Homemade Gougère



ヘルシーサラダ
Healthy Salad

¥1,600

スーパーフード（キヌア、チアシード、クコの実、アボカド、大豆、
ブロッコリースーパースプラウト、アサイー、ココナッツオイル）、ビーツ、フェタチーズのサラダ
Quinoa, Chia seeds, Wolfberry, Avocado, Peas, Broccoli Sprouts, Beets,
Feta Cheese and Coconuts Oil



パン
Bread
¥270



ビューティーサラダ
Beauty Salad

¥1,600

ブロッコリー、インゲン、スナップエンドウ、根セロリ、キュウリ、人参、ラディッシュ、カブ、
ロメヌレタス、生ハム、パルメザンチーズ、バルサミコ酢、オリーブオイルのサラダ
Pan-fried Broccoli, Green Beans, Snow Peas, Celeri Sprouts, Carrots, Raddish, Cucumber,
Turnip, Lettuce, Dry-Cured Ham with Parmesan Cheese, Olive Oil and Balsamic Vinegar



パリジャンクロックムッシュ
Parisian Croque-Monsieur

¥1,500

クロックムッシュ、ドライラズベリー & ヘーゼルナッツ添えポテトソテー
Croque-Monsieur, Fried Potatoes, Dry Raspberries, Hazelnuts



サーモンとアスパラガスのジェノベーゼパスタ
Linguine Pasta, Asparagus Basil & Salmon

¥1,450

ジェノベーゼで和えたアスパラガス、カリフラワー、サーモンのリングイネパスタ
Smoked Salmon, Basil, Linguine Pasta



野菜のグリル、トマトのマーメレード、タブナードのパイ
Seasonal hot Vegetables, Tapenade pie

¥1,800

茄子、ズッキーニ、根セロリ、ミニトマト、オクラ、シシトウ、パプリカ、ラディッシュ、
インゲン、スナップエンドウ、人参のソテー、トマトのマーメレード、タブナードのパイ
Tomatoes, Tomato Marmelade, Zucchini, Tapenade Toast



プロヴァンス風ラタトゥイユ、ポーチドエッグ、マッシュルーム
Provencal Ratatouille, Poached Egg & Mushroom

¥1,400

ラタトゥイユ、半熟卵、マッシュルーム
Poached Egg, Mushroom, Ratatouille

*メニューに記載されている材料は季節に応じて変わる場合があります。
*表示価格はすべて税込表記です。

*Some ingredients in our menu may change due to their seasonality.
*All prices are tax included.

Drinks

8:30 - 23:00 (L.O. 22:00)

アールグレイティー Earl Grey Tea	¥650	オレンジとパッションフルーツのカクテル Cocktail Orange Passion (ノンアルコール / non-alcoholic)	¥850
ストロベリーティー Strawberry Tea	¥650	赤ワイン Domaine St Martin D'Agel Faugères 2015 Red wine Domaine St Martin D'Agel Faugères 2015	Glass : ¥850 Bottle : ¥4,500
コーヒー Coffee	Ice / Hot / Espresso ¥650	白ワイン Domaine Montrose 2017 (Chardonnay) White wine Domaine Montrose 2017 (Chardonnay)	Glass : ¥850 Bottle : ¥4,500
紅茶、コーヒーのおかわり Tea or Coffee Refill	¥500	ロゼワイン Montrose 2017 Rosé wine Montrose 2017	Glass : ¥860 Bottle : ¥4,500
カフェラテ Café Latte	Ice / Hot ¥700	シャンパン サンゲール ジェネロジテ ノアール Champagne Sanger Générosité Noire	Glass : ¥1,300 Bottle : ¥7,560
オレンジジュース Orange Juice	¥750		
アップルジュース Apple Juice	¥750		
ミネラルウォーター 750ml Mineral Water 750ml	¥875		
炭酸水 330ml Sparkling Water 330ml	¥875	ビール ヒューガルデン・ホワイト White Beer Hoegaarden 330 ml	Bottle : ¥860



プレミアムブレックファースト
Premium Breakfast

¥1,650

コーヒー又は紅茶、クロワッサン、季節のグラノーラ、ヨーグルト、卵料理、季節のフルーツ
Coffee or Tea, Croissant, Seasonal Granola and Yogurt, Poached Egg, Seasonal Fruit

Morning

8:30 - 11:00



フレンチブレックファースト
French Breakfast

¥1,100

コーヒー又は紅茶、クロワッサン、季節のグラノーラ、ヨーグルト
Coffee or Tea, Croissant, Seasonal Granola and Yogurt

Sweets Experience

19:30 - 23:00 (L.O. 22:00)



スイーツエクスペリエンス
First Sweets Experience

¥3,200

コーヒー又は紅茶、スイーツbuffet
Coffee or Tea, Sweets Buffet



L'Occitane Café エクスペリエンス
Complete L'Occitane Café Experience

¥3,950

コーヒー又は紅茶、クロックムッシュ又は季節のプレート、スイーツbuffet
Coffee or Tea, Croque-Monsieur or Seasonal Plate, Sweets Buffet

Macarons

8:30 - 23:00 (L.O. 22:00)



マカロン テイスティング
3 Steps in the Macaron world

¥1,600

コーヒー又は紅茶、マカロン 3 種
Coffee or Tea, assortment of 3 Macarons

*過度の食べ残しにつきましては料金を頂く場合がございます。
*表示価格はすべて税込表記です。

*Please be considerate for food waste, excessive amount of leftovers will be charged.
*All prices are tax included.