

SALADES

フード

野菜に果実がこんなにあうなんて！
地中海サラダのヘルシーな
おいしさを知って欲しい。



L'OCCITANE
Seafood & Fruit Salad
魚介とフルーツの
サラダロクシタン
¥1,100

みずみずしい野菜、
シーフード、フルーツを
レモンドレッシングが
爽やかにまとめて。
地中海のおいしさに、舌鼓。

材料(1皿分)

- グリーンリーフ・サニーレタス
- トレビス・セルパチコ(ルッコラの野生種)・トマト
- ムール貝・エビ
- オレンジ・キウイ・イチゴ
- フレッシュハーブ(ディル・セルフィュー)

◎レモンドレッシング
絞りたてレモン果汁・オイル&ピネガー

♥自慢のパンとこだわりのオリーブオイルを添えて



ロクシタンカフェのこだわり

プロヴァンスの食通家たちが
絶賛するアルジャリ(ニース)の
オリーブオイルです。

小粒の黒いオリーブを石臼の上で
冷たくしながら压榨した一番搾り。
甘味もあり、くるみやりんごの香りも
感じられます。

Salades / 野菜のお皿

メインディッシュみたいなサラダ。新鮮野菜をたっぷり召しあがれ！



Fresh Vegetable and Prosciutto Salad
野菜マルシェの生ハムサラダ
新鮮野菜がいろいろ楽しめるサラダ。¥1,100
生ハムとバルメジャーノを
贅沢にのせて、ボリュームも満足。
(自慢のパンとこだわりのオリーブオイル添え)



タブナードは、プロヴァンス料理に欠かせない、
オリーブベースの風味豊かなペースト。



Provence Chicken Salad
チキンのサラダプロヴァンス ¥1,100
新鮮な野菜とハーブ、チキンに
リンゴ、ドライフルーツ、ナッツをトッピング。
オリーブとくるみのオイルを使った
シードルピネガードレッシングで。
(自慢のパンとこだわりのオリーブオイル添え)



Provence Sandwich
(ham & Gruyère cheese, shrimp
with olive tapenade & basil mayonnaise)
サンドウィッチ プロヴァンス
¥1,100

タブナードを塗ったパンにフレッシュバジル、
トマト、エビ、バジルマヨネーズをトッピング。
ハム&グリュイエールチーズのオープンサンドには
みずみずしいレタスも添えて。



Provence Croque Monsieur
クロックムッシュ プロヴァンス ¥1,050
チーズがとろける、人気のクロックムッシュ。
野菜の旨味がつまったラタトゥイユと
みずみずしいサラダも一緒に。

ラタトゥイユをのせて
食べてもおいしい！



Soupes / 野菜を食べるスープ

野菜の栄養とおいしさをじっくり煮込みました。

Ten-Vegetable Mediterranean Soup
*with bacon

10種野菜の
メディタレイニアンスープ ¥1,200

10種の野菜(タマネギ、セロリ、ニンジン、
キャベツ、パプリカ(赤・黄)、大根、トマト、
白インゲン、レンズ豆)にベーコンを加え、
パイヨンで煮込みました。
オリーブオイル、ピストウ、ハーブをトッピング。
(自慢のパンとこだわりのオリーブオイル添え)



贅沢に使ったオニオンで、
深みのある味わい。

ピストウをかけたプロヴァンスの
伝統的なスープ！

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ ¥1,300
たっぷりのオニオンをじっくり炒めて、
旨みを凝縮させたスープ。
クルトンとチーズをのせてオープンで香ばしく。
(自慢のパンとこだわりのオリーブオイル添え)



お飲み物も一緒に
ランチドリンク(〜15:00)

ランチタイムには、好きな
お飲み物を¥200引きでご
注文いただけます。
(デザートティー・アルコールをのぞく)



地中海のおいしさを
ご紹介する新メニュー



ロクシタンカフェで
人気のおすすめメニュー



爽やかなフルーツも
一緒に

+¥300で、
サラダフリユイ(プティ)を
お楽しみいただけます。