7月のデジュネ

11:00~15:00　1,760円(税込)

Déjeuner

太刀魚のポワレ ソース・ヴィエルジュ

夏に旬を迎える太刀魚。その繊細な旨味と柔らかな食感を活かして白ワインでふんわりと火を入れ、とろけるような焼き茄子と合わせました。ソース・ヴィエルジュは南フランスの夏のソース。フレッシュトマトやオリーブ、玉葱、松の実など様々な味わいが楽しめます。

B サラダ
ドレッシングは自家製コーンドレッシングです。

C 鶏とじゃがいものロースト
当店で育てたハーブの香りを加えて、鶏とじゃがいもをじっくりローストしました。

D ゆで卵のピクルス 生ハム添え
ローリエや黒胡椒が香る、もっちり食感の卵のピクルス。とろりとした黄身の甘みが引き立ちます。

E こだわり素材のスープ
旬の素材を使った日替わりスープ。
※内容についてはスタッフまでお尋ねください。

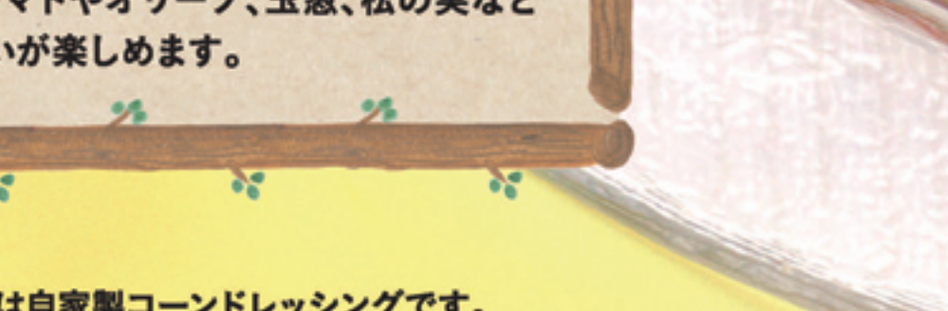
F 日替わりパン
ホワイトブレッド、または胚芽ロールを日替わりで。
※仕入れにより内容が変わる場合がございます。ご了承ください。
※お代わり自由です。スタッフにお声掛けください。

G ドリンク 以下からお選びください。

- ◆アイスコーヒー
- ◆名古屋ふらんすブレンド
- ◆アメリカンコーヒー
- ◆本日の紅茶
- ◆アイスティー
- ◆りんごジュース
- ◆みかんジュース
- ◆マンゴージュース
- ◆パインジュース
- ◆ぶどうジュース

H 選べるスイーツ
※お持ち帰りはご遠慮ください。

追加料金なし



・フランスタルト ・アーモンドレット ・ミニ名古屋コーチンプリン

+165円(税込)

・苺のショートケーキ ・和栗のモンブラン ・ショコラケーキ

Seasonal 季節限定

11:00~15:00

すべてのメニューにドリンクがつきます。

サラダ付き

ローストビーフのジェノベーゼソース

ローストビーフ、トマト、インゲンを風味豊かな
ジェノベーゼソースで合わせました。

1,320円(税込)

July 7月限定

(税込)+220円でバケット付

(税込)+220円で大盛り

4種の魚介と夏野菜のドリア

エビ、アサリ、小柱、イカと夏野菜のピラフにトマト、アボカド、ホワイトソース、チーズをのせてこんがりと焼き上げました。
暑い時にこそ食べたくなる当店自慢のドリアです。

1,430円(税込)

パン付き

夏野菜のトマトソースハンバーグ温泉卵添え

当店自慢の自家製デミグラスソースをたっぷり、ふんわりジューシーなハンバーグにアボガド、モッツァレラチーズ、焼きトマト、ローストベーコン、緑野菜等５種のトッピングを添えました。

1,540円(税込)

Food Set

すべてのお食事にドリンクがついてきます。

Food

お食事をお選びください。

Drink

ドリンクを下記よりお選びください。

- 名古屋ふらんすブレンド
- アメリカンコーヒー
- 本日の紅茶
- アイスコーヒー
- アイスティー
- りんごジュース
- みかんジュース
- マンゴージュース
- ぶどうジュース
- パインジュース

Standard 定番フードメニュー

11:00~15:00

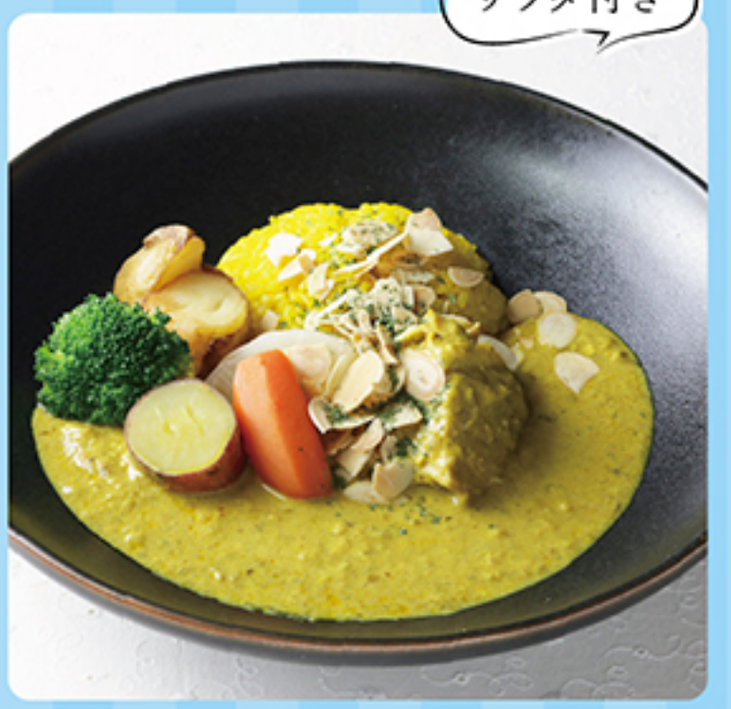
すべてのメニューにドリンクがつきます。

ヘルシーサラダプレート
10種の野菜とやわらかチキン

彩り豊かな季節野菜とやわらかな鶏むね肉のプレートです。ドレッシングにはフルーティな甘みの「ホワイトバルサミコ酢」カラダにやさしい「アマニオイル」を使用しています♪

1,100円(税込)

サラダ付き



アーモンドチキンカレー

当店自慢！！ざくざくアーモンドたっぷりカレーです。風味豊かなバターライスと、まろやかながらもスパイスのきいたルーをお召し上がりください。

1,210円(税込)

+220円(税込)でバケット付

+220円(税込)で大盛り

サラダ付き

ネバトロ冷製ほうれん草パスタ

ほうれん草入りパスタを、ねばねば食材のオクラやとろろをベースとした、イカ、焼き枝豆、ミニトマト入りのソースで和えました。
ネバトロパワーで免疫力UP！夏バテ知らずの体に!!

1,320円(税込)

お得な!!

スイーツコース

追加料金でスイーツがお得に楽しめます。

+165円
(税込)

フランスタルト

名古屋コーチン卵のカスタードと、フランス産クリームチーズの素敵なマリアージュ。

アーモンドレット

ザクザクとした食感とふわっとやさしいスポンジ生地。中に忍ばせたアーモンドグラッセはアーモンドの旨味がたっぷり。

ミニ名古屋コーチンプリン

愛知自慢のブランド卵で美味しくて濃厚な、とろける食感のプリンを作りました。

+330円
(税込)

ショートケーキ

くちどけの良い生クリームととろけるようなスポンジ生地。苺をたくさん使った、名古屋ふらんす自慢のショートケーキ。

和栗のモンブラン

愛媛県四万十川源流の糖度の高い和栗を使用したモンブラン。こだわりの栗を使い、軽い食感に仕上げています。

ショコラケーキ

口どけのよいクリームとビターなショコラ生地の重なりをお楽しみ下さい。トッピングの食感がアクセントになっています。

Salon de thé
NAGOYA FRANCE

Food フードメニュー

11:00～15:00

※アレルギーなどをお持ちのお客様は店員までお伝えください。
※メニューによってご提供が前後することがございます。
※付け合わせの野菜は仕入れ状況によって異なる場合がございます。

名古屋ふらんすオリジナル
アーモンドカレー

アーモンドチキンカレー

1,210円 (税込)

ドリンク付

アーモンドにこだわる当店ならではのカレーができました。まろやかながらもスパイスのきいたルーに風味豊かなバターライス。ルーにもライスにも食感と風味にこだわったざくざくアーモンドがたっぷり。他では食べられない自慢のカレーです。是非ご賞味ください。

セットドリンク

下記よりドリンクをお選びください。

- 名古屋ふらんすブレンド
- アメリカンコーヒー
- アイスコーヒー
- 本日の紅茶
- アイスティー
- りんごジュース
- みかんジュース
- マンゴージュース
- ぶどうジュース
- パインジュース

Salon de thé
NAGOYA FRANCE

Dessert デザートメニュー

11:00～

※アレルギーなどをお持ちのお客様は店員までお伝えください。
※メニューによってご提供が前後することがございます。

名古屋コーチン アラモード氷

1,100円(税込)

甘い香りのカスタードシロップと
ゴロゴロのフルーツが楽しいかき氷。

中には当店人気のミニ名古屋コーチンプリンが
キャラメルソースを掛けてお召し上がりください。

ドリンクセット 330円(税込)

スイーツをご注文いただいた方にお得なドリンクセットです。

以下からドリンクをお選びください。

- 名古屋ふらんすブレンド
- アメリカンコーヒー
- 本日の紅茶
- アイスコーヒー
- アイスティー
- りんごジュース
- みかんジュース
- マンゴージュース
- ぶどうジュース
- パインジュース

ショーケース内のケーキにもドリンクセットを付けられます。

Salon de thé
NAGOYA FRANCE

Dessert デザートメニュー

11:00～

※アレルギーなどをお持ちのお客様は店員までお伝えください。
※メニューによってご提供が前後することがございます。

白桃のふわっとま～るいかき氷

1個880円(税込)

桃の果肉と自家製桃シロップが
絶妙な甘さを奏でるかき氷。
中にバニラアイスと
桃が隠れています。

季節限定
白桃が
なくなり次第
終了

ピスタチオクリームの
ふわふわかき氷

1個880円(税込)

ピスタチオ風味のふわふわクリームを
たっぷり掛けて仕上げたかき氷。
中にはバニラアイスが
隠れています。
キャラメルソースで
味の変化を
お楽しみください。

苺ミルクの
ふわっとま～るいかき氷

1個880円(税込)

ど～んっと大きくま～るい、
ふわふわのかき氷に
自家製苺シロップをたっぷり。
みんな大好き、
甘酸っぱい
苺のかき氷です。

抹茶あずき白玉の
ふわふわかき氷

1個880円(税込)

西尾抹茶を使った
ふわふわのクリームを
たっぷりのせた、
香り豊かな
かき氷です。

ドリンクセット　330円(税込)

スイーツをご注文いただいた方にお得なドリンクセットです。

以下からドリンクをお選びください。

- 名古屋ふらんすブレンド
- アメリカンコーヒー
- 本日の紅茶
- アイスコーヒー
- アイスティー
- りんごジュース
- みかんジュース
- マンゴージュース
- ぶどうジュース
- パインジュース

ショーケース内の
ケーキにも
ドリンクセットを
付けられます。

Salon de thé
NAGOYA FRANCE

Dessert デザートメニュー

11:00～

※アレルギーなどをお持ちのお客様は店員までお伝えください。
※メニューによってご提供が前後することがございます。

冷たいゼリー

中にバニラアイスが入っています。
※ゼリーの内容は変更になる場合がございます。

バラの妖精 ～まるごと桃～

1,100円(税込)

凍らせたゼリーのバラを
浮かせたクリームソーダと
まるごと桃ケーキのプレート。
瑞々しい夏のデザートです。

まるごと白桃ケーキ

ドリンクセット 330円(税込)

スイーツをご注文いただいた方にお得なドリンクセットです。

以下からドリンクをお選びください。

- 名古屋ふらんすブレンド
- アメリカンコーヒー
- 本日の紅茶
- アイスコーヒー
- アイスティー
- りんごジュース
- みかんジュース
- マンゴージュース
- ぶどうジュース
- パインジュース

ショーケース内のケーキにもドリンクセットを付けられます。

Salon de thé
NAGOYA FRANCE

デザートメニュー Dessert

11:00～

※アレルギーなどをお持ちのお客様は店員までお伝えください。
※メニューによってご提供が前後することがございます。

アーモンドミルクプリン 583円(税込)

なめらかな舌ざわりとほのかにひろがるアーモンドの香りが楽しめるプリンです。
甘さをひかえてやさしい味わいに仕上げました。
お好みで2種のソース、クリームをあわせて
お召し上がりください。

Pouding au lait d'amande

チョコソース

アーモンドソース

ホイップクリーム

ドリンクセット 330円(税込)

スイーツをご注文いただいた方にお得なドリンクセットです。

以下からドリンクをお選びください。

- 名古屋ふらんすブレンド
- アメリカンコーヒー
- 本日の紅茶
- アイスコーヒー
- アイスティー
- りんごジュース
- みかんジュース
- マンゴージュース
- ぶどうジュース
- パインジュース

ショーケース内のケーキにもドリンクセットを付けられます。

Salon de thé
NAGOYA FRANCE

Dessert デザートメニュー

11:00～

※アレルギーなどをお持ちのお客様は店員までお伝えください。

天使のメレンゲプレート

～サクとろ仕立て～

605円(税込)

サクッとした食感とス～ッととろける舌ざわり

メレンゲのヴェールをまとった名古屋ふらんすのオリジナルケーキです。
軽く炙って香り付けしたメレンゲにナイフを入れるとサクッとした感触ながら、
口の中に運ぶと優しく包み込みます。苺、ブルーベリー、ラズベリーの
3種のベリーとあわせてどうぞ。

Salon de thé
NAGOYA FRANCE

デザートメニュー Dessert

11:00～

※アレルギーなどをお持ちのお客様は店員までお伝えください。
※メニューによってご提供が前後することがございます。

天使のメレンゲプレート～ アーモンドショコラ ～

605円(税込)

Angel

お口いっぱいに広がる アーモンドとショコラの贅沢な味わい

サクとろ仕立てのメレンゲの中にたっぷりとショコラ風味の生クリーム、スポンジ、
芳ばしいアーモンドクロッカンと自家製のアーモンドアイスをぎゅっと詰めました。
ショコラは深く豊かな香りと、甘味、苦味、酸味のバランスが絶妙な
カカオ分70%のカルパノを使用しております。
名古屋ふらんすのこだわりが詰まったオリジナルスイーツです。

ドリンクセット 330円(税込)

スイーツをご注文いただいた方にお得なドリンクセットです。

以下からドリンクをお選びください。

- 名古屋ふらんすブレンド
- アメリカンコーヒー
- 本日の紅茶
- アイスコーヒー
- アイスティー
- りんごジュース
- みかんジュース
- マンゴージュース
- ぶどうジュース
- パインジュース

ショーケース内のケーキにも
ドリンクセットを
付けられます。

Salon de thé
NAGOYA FRANCE

Dessert デザートメニュー

11:00～

※アレルギーなどをお持ちのお客様は店員までお伝えください。
※メニューによってご提供が前後することがございます。

名古屋ふらんすロール

1カット 330円(税込)

口どけの良いメレンゲとビスキュイのツートーンの生地で甘さ控えめのホイップクリームとプラリネカスタードを巻き込みました。ほどけるような食感の、軽さにこだわったロールケーキです。

ショーケース内からもお選びいただけます。

ショコラケーキ

1個 462円(税込)

口どけのよいクリームとビターなショコラ生地の重なりをお楽しみ下さい。
トッピングの食感がアクセントになっています。

ショートケーキ

1個 440円(税込)

くちどけの良い生クリームととろけるようなスポンジ生地。苺をたくさん使った、名古屋ふらんす自慢のショートケーキ。

和栗のモンブラン

1個 473円(税込)

愛媛県四万十川源流の糖度の高い和栗を使用したモンブラン。こだわりの栗を使い、軽い食感に仕上げています。

アーモンドレット

1個 220円(税込)

アーモンドクランチのザクザクとした食感とふわっとやさしいスポンジ生地。中に忍ばせたアーモンドグラッセはアーモンドの旨味がたっぷり。

フランスタルト

1個 242円(税込)

名古屋コーチン卵のカスタードと、フランス産クリームチーズの素敵なマリアージュ。石臼挽きの小麦粉のみを使って練り上げたパイ生地は、サクサクとした上品な口当たり。