



L'OCCITANE
Café

by PIERRE HERMÉ



Main Menu

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



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



野菜とチキンのクリームシチュー

Creamed Poultry and Vegetables

¥1,300

クリームスープ、鶏肉、ブロッコリー、カリフラワー、レンコン、マッシュルーム、人参
Cream Soup, Chicken, Broccoli, Cauliflower, Renkon, Mushroom, Carrot



ボロネーゼ

Tagliatelles Pasta Bolognese

¥1,450

香味野菜と合挽き肉で和えたタリアテッレパスタ、ヘーゼルナッツ
Minced meat (Beef & Pork), Tomato, Onion, Carrot, Tagliatelles, Hezalnuts, Parmesan



カルボナーラ

Linguine Pasta Carbonara

¥1,450

生クリーム、パルメザンチーズ、ベーコン、オニオン、カリフラワーで和えた
リングイネパスタ、半熟卵
Cream, Parmesen, Bacon, Onion, Cauliflower, Linguine Pasta, Poached Egg



キノコのポタージュ、ベーコンのフォーム、グジェール

Bacon Cappuccino over Mushroom Potage, Gougère

¥1,200

マッシュルームのクリームスープ、マッシュルーム、ベーコン風味のカプチーノフォーム、
グジェール
Mushroom Creme Soup, Mushroom, Bacon flavoured Cappuccino Cloud on top
Served with Homemade Gougère



パン

Bread

¥270



マルチカラーサラダ

Colorful Salad

¥1,600

ズッキーニ、人参、ミニトマト、インゲン、ブロッコリー、ピーツ、フェタチーズ、カリフラワー、
ロメーヌレタス、キュウリ、クコの実、バルサミコ酢、オリーブオイルのサラダ
Zucchini, Carrot, Tomatos, Green Beans, Brocolis, Beets, Feta Cheese, Cauliflower, Lettuce,
Cucumber, Wolfberry, Olive Oil and Balsamic Vinegar

*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.

Chef's Recommendations

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

11:00 - 14:00

ランチセット

Lunch Set

¥1,990

メイン、スープ、パン、ドリンク
メイン：クロックムッシュ、パスタ又は季節のプレート
ドリンク：コーヒー、紅茶又はハーブティー
Main Dish, Soup, Bread, Drink
Main: Croque-Monsieur, Pasta, or Seasonal Plate
Drink: Coffee, Tea, or Herb-tea



11:00 - 22:00

ブランチセット

Brunch Set

¥2,450

メイン、好きなスイーツ(スイーツディスカバリーを除く)、ドリンク
メイン：クロックムッシュ、パスタ又は季節のプレート
ドリンク：コーヒー、紅茶又はハーブティー
Main Dish, Choice from Sweets Menu (Except Sweets Discovery), Drink
Main: Croque-Monsieur, Pasta, or Seasonal Plate
Drink: Coffee, Tea, or Herb-tea



14:00 - 22:00

スイーツセット

Sweets Set

¥1,990

好きなスイーツ(スイーツディスカバリーを除く)、
マカロン2個、ドリンク
ドリンク：コーヒー、紅茶又はハーブティー
Choice from Sweets Menu (Except Sweets Discovery),
Macaron 2 pieces, Drink
Drink: Coffee, Tea, or Herb-tea



11:00 - 22:00

イモータルコース

Immortel Course

¥3,150

好きなメイン、好きなスイーツ、
好きなドリンク(シャンパン、ボトルを除く)
Choice from Main Dish Menu, Choice from Sweets Menu,
Drink (Except Champaign and Bottles)



*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.

Morning

8:30 - 11:00



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、フレンチトースト
Coffee or Tea, Croissant, Seasonal Granola and Yogurt,
Poached Egg, French Toast



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

18:30 - 23:00 (L.O. 22:00)



SHIBUYA スイーツエクスペリエンス

SHIBUYA Sweets Experience

¥3,240

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

*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。

*Please be considerate for food waste,
excessive amount of leftovers will be charged.

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

Drinks Experience

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

ジュース エクスペリエンス

Drinks Experience Juices

¥1,944

アップルジュース、トマトジュース、グレープジュース
Apple, Tomato and Grape

ジンジャーエール エクスペリエンス

Drinks Experience Ginger Ale

¥1,080

辛口、甘口
Dry and Sweet

*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.

Sweets

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



スイーツディスカバリー

The Sweets Discovery

¥1,500

クレームブリュレ、マロンコンフィ入り黒ゴマ風味のパウンドケーキ、
ライムシャーベット、ストロベリーシャーベット
Crème Brûlée, Black Sesame & Chestnut Cake, Lime Sorbet, Strawberry Sorbet



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



ショコラ VERTICAL

Chocolat Vertical

¥1,400

チョコレートビスキュイ、ダークチョコレートクランチ、ダークチョコレートクリーム、
ダークチョコレートムース、チョコレートソース、ダークチョコレートチップ
Soft Chocolate Biscuit, Crunchy Dark Chocolate, Dark Chocolate Cream,
Dark Chocolate Mousse, Chocolate Sauce & Dark Chocolate Chip



スイーツディスカバリー VERTICAL

The Sweets Discovery Vertical

¥1,900

クレームブリュレ、ティラミス、ライムシャーベット、
ストロベリーシャーベット、ショコラ VERTICAL
Crème Brûlée, Tiramisu, Lime Sorbet, Strawberry Sorbet,
Chocolate Vertical



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



パフェ モンブラン

Mont blanc Parfait

¥1,200

メレンゲ、マロンクリーム、マロンアイスクリーム、アーモンド入りビスキュイ、クリーム
Meringue, Chestnut cream, Chestnut ice cream, Amonds biscuit & Cream

*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)

Flavored Tea

ジャスミン、スマイル&ローズティー Jasmin, Violet & Rose	¥700 +cookies ¥830
ローズ、ラズベリー&ライチティー Rose, Raspberry & Litchis	¥700 +cookies ¥830
アールグレイティー Earl Grey	¥700 +cookies ¥830

Herb Tea

ローズヒップティー Rose Hip Tea (non Caffeine)	¥650 / +cookies ¥780
カモミールティー Chamomile Tea (non Caffeine)	¥650 / +cookies ¥780
ミントティー Mint Tea	¥650 / +cookies ¥780
レモンバーベナティー Verbeina Tea (non Caffeine)	¥700 / +cookies ¥830
ラベンダーティー Lavender Tea (non Caffeine)	¥700 / +cookies ¥830

Coffee

コーヒー Coffee	Ice/Hot/Espresso ¥650 +cookies ¥780
カフェラテ Café Latte	Ice/Hot ¥700 +cookies ¥830

Refill

紅茶、コーヒーのおかわり Coffee or Tea	¥500
-------------------------------	------

Soy Milk Float

ストロベリーとパッションフルーツの ソイミルクフロート Passion Fruit flavoured Soy Milk, Strawberry Sorbet	¥950
マンゴーとライムのソイミルクフロート Mango flavoured Soy Milk, Lime Sorbet	¥950

Fruit Juice

フルーツジュース Fruit Juice 180 ml	Orange/Kiwi ¥750 +cookies ¥880
--------------------------------	-----------------------------------

Water

ミネラルウォーター Mineral Water 290 ml	¥324
スパークリングウォーター Sparkling Water 200ml	¥378

Cocktail (non-alcoholic)

オレンジ&パッションフルーツのカクテル Orange & Passion Fruit	¥850
ローズ&ラズベリーのカクテル Rose & Raspberry	¥850

Champagne Cocktail

オレンジ&パッションフルーツの シャンパンカクテル Orange & Passion Fruit	¥1,400
ローズ&ラズベリーのシャンパンカクテル Rose & Raspberry	¥1,400

Wine

赤ワイン Domaine St Martin D'Agel Faugères 2015 Red wine Domaine St Martin D'Agel Faugères 2015	Glass : ¥860 +nuts ¥1,360 Bottle : ¥4,500 +nuts ¥5,000
白ワイン Domaine Montrose (Viognier) White wine Domaine Montrose Viognier	Glass : ¥860 +nuts ¥1,360 Bottle : ¥4,500 +nuts ¥5,000
ロゼワイン Domaine Montrose 2017 Rosé wine Domaine Montrose 2017	Glass : ¥860 +nuts ¥1,360 Bottle : ¥4,500 +nuts ¥5,000
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 +nuts ¥1,800 Bottle : ¥7,560 +nuts ¥8,060

Beer

ヒューガルデン ホワイト White Beer Hoegaarden 330 ml	Bottle : ¥860 +nuts ¥1,360
東京ブロンド Japanese Blond Beer 330 ml	Bottle : ¥860 +nuts ¥1,360
東京ホワイト Japanese White Beer 330 ml	Bottle : ¥860 +nuts ¥1,360

Aperitif

アペリティフ プロヴァンス Provence Aperitif	¥950
------------------------------------	------

サンドイッチ(ポテトチキン、タブナード)、
オリーブのクッキー、ナッツ
Small Sandwich Potato Chicken,
Small Sandwich Tapenade and Green Beans,
Olive Cookies,
Sarawak Pepper Amonds,
Espelette Chilli Pepper Amonds,
Salted Hazelnuts

