



ALL TIME

ONE PLATE DISH

リビエラ東京70周年記念メニュー

・グルテンフリーパワープレート / Gluten free power plate
(季節野菜の彩サラダ/グルテンフリーパン/フムス/アボカド)

● ビーフプレート (ローストビーフ) / Beef plate 1900

● フィッシュプレート (スモークサーモン) / Fish plate 1800

● ベーコンプレート (ベーコン) / Bacon plate 1700



・グリル野菜のランチプレート / Lunch plate of grilled vegetables 雑穀米 1600
バリアフリーパン 1800
(雑穀米 or バリアフリーパン/グリル野菜/半熟卵/ローストビーフ)



PASTA AND CURRY

・【期間限定】サーモンとソイソースの Pasta+ ミニサラダ / Salmon & Soy source 1600
グルテンフリーパスタ 1600
(スモークサーモン/ほうれん草/しめじ/いくら)



根強いファン数ナンバーワン! ぜひ一度お召し上がりください!
・ベジタブルスパイシーカレー+ ミニサラダ / Vegetable Spicy Curry 1300
半熟卵付き 1400
(雑穀米/グリル野菜/野菜のみでじっくり煮込んだヘルシーカレー)



BREAD

・バリアフリーパン / Barrier free pan 300
特定27品目のアレルギー物質を全て取り除いた限りなく多くの人が召しあがれるパンです。

GALETTE

・【期間限定ガレット】チキンプレスト ポテトソース / Chicken Breast Potato Source 1400
(グリエールチーズ/卵/チキン/エリンギ/かぼちゃ/ブロッコリー/オリーブ/自家製ポテトソース/ミニサラダ)

・アボガドとスモークサーモンのガレット / Avocado & Smoked Salmon 1500
(グリエールチーズ/卵/スモークサーモン/アボガド/ミニトマト/ザワークラウト/ミニサラダ)

・鴨のローストといちじくのクリームチーズガレット / Roasted duck & Fig 1400
(クリームチーズ/卵/鴨ロースト/いちじく/ポワローネギ/オリーブ/ミニサラダ)

・厚切りベーコンと焼野菜のガレット / Bacon & Roasted vegetables 1400
(グリエールチーズ/卵/ベーコン/焼野菜/ザワークラウト/ミニサラダ)



OPTION DRINK

※ フードメニューをご注文時おひとりさま1杯。
追加のご注文は単品価格(裏面表記)となります。

	Holiday Price (土日祝価格)	Weekday Price (平日価格)
・コーヒー HOT ICE	+ 100	0
・ダージリン HOT ICE	+ 100	0
・オレンジジュース	+ 100	0
・アイスアーモンドミルクラテ	+ 300	+ 200
・カフェラテ HOT ICE	+ 300	+ 200
・カプチーノ HOT only	+ 300	+ 200
・アールグレイ HOT only	+ 300	+ 200
・オリジナルブレンドハーブティ HOT only	+ 300	+ 200

DESERT

・ケーキ / Cake + 650~
店内ショーケースよりお選びください



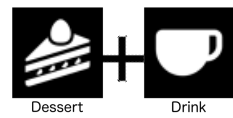
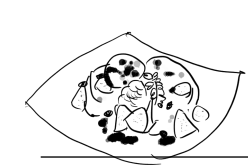
ALCOHOL

- ・キリンハートランド / HEART LAND 330ml 700
- ・【白ワイン】ロバート モンダヴィ ウッドブリッジ / Wood Bridge Chardonnay glass 700 bottle 2500
- ・【赤ワイン】ロバート モンダヴィ ウッドブリッジ C.S. / Wood Bridge Cabernet Sauvignon glass 700 bottle 2500
- ・シードル ヴァル・ド・ランス クリュ・ブルトン / Cidre Val De Rance Cru Breton Brut 250ml 900

表示価格には別途消費税がかかります
メニュー内に使用している写真はイメージです

... GLUTEN FREE
小麦などに含まれるたんぱく質の一種であるグルテンを含まない商品です。
※グルテンフリーについて...メニューの使用食材にはグルテン成分を含んでおりませんが、
当店では小麦をはじめとするグルテン含有食材の使用はございません。

RIVIERA CAFE
green style



14:00 - ONLY

FRENCH TOAST

- ・リッチフレンチトースト / Rich French Toast レギュラー 1300
ハーフ 1000

※ 焼き上がりまで少々お時間をいただいております。
※ 14:00～限定メニューです。



CREPE

- ・メープルシロップのクレープ / Maple Sirop Crepe 850

※ こちらの商品はガレットの生地（そば粉）を使用しております。
※ 14:00～限定メニューです。

CAKE

- ・ケーキ&ドリンクセット / Cake & Drink Set 950 [14:00 - 限定価格]

- ・ケーキ単品 / Cake 650～

※ ケーキは店内ショーケースをご覧ください



DRINK

- ・コーヒー HOT ICE（平日限定でホットコーヒーのみおかわりフリー）※ホットコーヒーご注文に限る

- ・ダーズリン HOT ICE

- ・オレンジジュース

- ・アーモンドミルクラテ ICE

- ・カフェラテ HOT ICE

- ・カプチーノ HOT only

- ・アールグレイ HOT only

- ・オリジナルブレンドハーブティ HOT only



DRINK ONLY

- ・コーヒー / Coffee HOT ICE 500

- ・ダーズリン / Darjeeling HOT ICE 500

- ・オレンジジュース / Orange Juice 500

- ・アーモンドミルクラテ / Almond Milk Latte ICE 600

- ・カフェラテ / Coffe Latte HOT ICE 600

- ・カプチーノ / Cappuccino HOT only 600

- ・アールグレイ / Earl Grey HOT only 500

- ・オリジナルブレンドハーブティ（ローズヒップ・ミントベースのオリジナルブレンド） / Original Herbal Tea HOT only 600

ALCOHOL

- ・キリンハートランド / HEART LAND 330ml 700

- ・【白ワイン】ロバートモンダヴィ ウッドブリッジ / Wood Bridge Chardonnay glass 700 bottle 2500

- ・【赤ワイン】ロバートモンダヴィ ウッドブリッジ C.S. / Wood Bridge Cabernet Sauvignon glass 700 bottle 2500

- ・シードル ヴァル・ド・ランス クリュ・ブルトン / Cidre Val De Rance Cru Breton Brut 250ml 900



APPETIZERS

- ・おつまみの盛り合わせ / One Plate Appetaizers 1000

※ 内容はスタッフまでお尋ねください。仕入れ内容によって変わります。

AFTER NOON TEA

- ・【平日限定】アフタヌーンティーセット mini / Afternoon Tea Set mini 2700

軽食 + ショーケースのケーキ1種 + 自家製スコーン + 2ドリンク付き



表示価格には別途消費税がかかります
メニュー内に使用している写真はイメージです



... GLUTEN FREE

小麦などに含まれるたんぱく質の一種であるグルテンを含まない商品です。

※グルテンフリーについて・・・メニューの使用食材にはグルテン成分を含んでおりませんが、
当店では小麦をはじめとするグルテン含有食材の使用はございません。