パリで話題のベジタリアン料理



MASLOW

マズロー

▼周辺観光地

ルーヴル美術館/徒歩7分、サント・シャペル/徒歩7分、ノートルダム大聖堂/徒歩12分
パリ市庁舎/徒歩9分、リュクサンブール公園/徒歩16分、マレ地区/徒歩17分



スタイル	ベジタリアン料理
ドレスコード	特になし
住所	14 Quai de la Mégisserie, 75001 Paris
営業時間	12:00～23:00　日曜日 11:15～21:00
定休日	なし
TEL	なし
料金	1人あたり20~30€
予約	予約推奨 https://maslow-reserver/
サービス	Wifi、テラス席
支払い	現金、クレジットカード

朝☑ 昼✔ 夜✔

ーセーヌ川沿い・1区ー

https://maslow-restaurants.com/



MASLOW

高クオリティのベジタリアン料理

ヴィーガン、プラントベース、グルテンフリーのメニューも多く、
アレルギーがある方も安心のお店。
地元産の直送オーガニックを優先して使用。
『地球のためにもっと良いことを！』と廃棄物の管理と削減にも
励んでいる素晴らしいお店。食事もボリューミーで満足度◎

オススメ！

日曜限定ブランチメニュー【29€】
（メニューの中から3ディッシュ+ドリンク）



PORTOBELLO KATSU/11€
このお店の超人気メニュー！
大きなマッシュルームのカツ。衣がカリッカリで
最高に美味しい！

CARPACCIO DE CHOU RAVE/ 9 €
コールラビのカルパッチョ。爽やかな
味わいの食感がクセになる！

GNOCCHI CACIO E BLACK PEPE/12€
もっちりしたジャガイモのニョッキに、
ブラックペッパーソースをかけて完成。
チーズがたっぷりで美味しい！



BLACK SESAME LATTE/4€
黒ゴマの香りがふわっと美味しい！他にも
チャイラテ、抹茶ラテなどドリンクの種類も豊富。

お腹に余裕があれば
デザートもおすすめ！



ROCHER PRALINÉ
NOISETTE/9€
ヘーゼルナッツのフィナンシェにゴロゴロナッツ、チョコレートがコーティング♥

BUCKET DE CHOUX/8€
塩バターキャラメルが入った
バニラの生クリームシュー