



**EAT FRESH EVERYDAY**

The image displays six rectangular, light-colored bowls arranged in a circular pattern around a central text area. Each bowl contains a different salad. Top-left: Chicken salad with corn, cucumbers, tomatoes, and a white dressing. Top-middle-left: Salmon salad with radishes, tomatoes, and a yellow dressing. Top-middle-right: Chicken salad with radishes, tomatoes, and a white dressing. Top-right: Chicken salad with mushrooms, tomatoes, and a yellow dressing. Bottom-left: Mixed green salad with tomatoes, radishes, and a yellow dressing. Bottom-middle-left: Salmon salad with radishes, tomatoes, and a white dressing. Bottom-middle-right: Chicken salad with corn, tomatoes, and a green dressing. Bottom-right: Chicken salad with corn, tomatoes, and a green dressing. The background is a solid light green color.

## Leparlour kitchen

매일 시장에서 직접 선별한 신선한 재료와  
시간이 걸리더라도 첨가물을 넣지 않고  
본연의 재료로 감칠맛을 냅니다.  
보존제가 없어 유통기한은 짧지만 건강한 맛을 제공해드립니다.



## TOMATO SAUCE

### 토마토 소스

---

이탈리아산 토마토홀을 사용해서 만든  
토마토 소스.  
올리브유를 넣고 양파와 마늘을 아낌 없이 넣어  
오랜시간 볶아 단맛을 최대한 끌어 올렸습니다.  
파스타와 스튜 등 양식의 기본적인 소스로  
사용됩니다.

240g / 7,900원





## BASIL PESTO

### 바질 페스토

실내농장에서 수경재배로 키워 깨끗하고  
신선한 국내산 바질,  
청정자연이 키운 특산물 국내산 가평 백자,  
치즈그레이터로 직접 수작업으로 갈아 내린  
이태리산 그라나파다노, 100%올리브를  
냉압착한 엑스트라버진 올리브유를 넣어  
깔끔하고 풍미가 좋은 바질 페스토를  
만들었습니다.  
샐러드, 빵, 샌드위치, 파스타에 활용해보세요!

130g / 12,400원



## OLIVE PESTO

### 올리브 페스토

---

쫄쫄한 블랙 올리브에  
엔초비의 감칠맛을 더했습니다.  
치즈 그레이터로 직접 갈아 내린  
이태리산 그라나파다노 치즈와  
유기농 메이플 시럽의 달콤함,  
국산 잣의 고소함으로 풍미를 더했습니다.  
빵이나, 크래커에 발라  
와인 안주로 즐겨보세요!

130g / 9,900원



## WHITE BALSAMIC VINEGAR DRESSING

### 화이트 발사믹 드레싱

이탈리아 모데나지역의 선별된 포도로  
숙성시켜 만든 발사믹식초와 100%올리브를  
냉압착한 엑스트라버진 올리브유를 이용해  
만든 상큼한 드레싱입니다.  
모든 야채, 샐러드와 어울립니다.!

130g / 6,900원



## CAESAR DRESSING

### 시저 드레싱

설탕, 소금은 사용하지 않았습니다.  
100%이탈리아산 엔초비와 직접 갈아 내린  
그라나파다노치즈로 간을 맞추고  
직접 짠 레몬즙과 머스타드를 넣어  
느끼함을 잡아 깊은 맛을 느낄 수 있습니다.  
닭가슴살을 이용한 시저 샐러드나  
샌드위치소스로 넣어 만들어 드셔 보세요.

130g / 6,900원



## RANCH DRESSING

### 랜치 드레싱

직접 만든 무가당 그릭 요거트,  
이탈리안 생 파슬리, 설탕은 사용하지 않고  
100% 단풍나무에서 추출한 유기농 메이플 시럽과  
직접 짠 레몬즙을 넣어 만들었습니다.  
마요네즈와 요거트 베이스의 드레싱으로 허브와  
홈메이드 요거트, 생 레몬즙을 넣어 상큼한  
마요네즈의 맛을 즐길 수 있습니다.  
콥샐러드와 같이 여러가지의 채소와  
과일을 넣어 드시는 것을 추천합니다.

130g / 6,900원





## HORSERADISH DRESSING

### 홀스래디쉬 드레싱

홀스래디쉬의 알싸한 매운맛, 직접 만든 무가당 수제 그릭 요거트를 넣어 상큼하고 톡 쏘는 맛으로 엑스트라버진올리브유로 맛의 밸런스를 잡았습니다.

상큼하게 드시고 싶은 어떠한 샐러드와 궁합이 좋으며 특히 해산물이나 연어를 이용한 샐러드를 함께 드시는 것을 추천 드립니다!

130g / 6,900원



## BASIL OIL DRESSING

### 바질 오일 드레싱

100%올리브를 냉압착하여 만든  
엑스트라버진올리브유,  
국내산 바질과 직접 짠 레몬즙을 넣어  
바질 향 가득한 상큼한 드레싱입니다.  
곡물을 이용한 바질 향 가득한  
샐러드 드셔 보세요. 잘 어울립니다!

130g / 8,800원



## GINSENG DRESSING

### 수삼 드레싱

인삼약초의 고장, 금산에서 자란  
6년근 원수삼을 사용해 만든 드레싱으로  
맛과 건강까지 다 챙겼습니다.

국내간 가평자를 넣어 풍부한 고소함도  
느낄 수 있습니다.

모든 샐러드와 어울리고 특히 육류를 곁들여  
만든 샐러드와 함께 드시면  
최고의 궁합을 맛 볼수 있습니다.

130g / 8,800원



# **TOMATO MARINADE**

## **토마토 마리네이드**

국산 대추 방울토마토를 살짝 데쳐  
껍질을 벗겨 바질 시럽에 알맞게 재워  
만들었습니다. 껍질이 벗겨진 부드러운  
토마토에 바질의 향긋한 향이 배어  
기분 좋은 맛을 제공합니다.  
식후 디저트나 와인 안주, 샐러드 토피ング로  
추가해 드시면 더욱 풍미 있는  
음식을 드실 수 있습니다!

**350g / 7,900원**

COMPANY: 르팔러 / Le parlour  
ADRESS: 서울특별시 마포구 양화로 45, 1층 175호 르팔러  
BUSINESS LICENSE: 662-08-00949  
TEL: 02-6013-7649  
EMAIL: leparlour@naver.com