

ディナーメニューは三条店のみとなります (18:00~)

À la carte

ア・ラ・カルト



Vegetables and ham quiche

野菜とハムのキッシュ

¥800



Carrot salad with gorgonzola ,
walnut and raisin

キャロットマリネ

ゴルゴンゾーラとクルミ、レーズン添え

¥430



Salad (Beet, tomato, carrot and green)

赤野菜とグリーンの

小さなサラダ

¥350



Mozzarella and tomato
with basil sauce salad

ミニトマトとモッツァレラのサラダ

¥730



Pastrami beef salad

パストラミビーフのサラダ

¥900



French fries

フライドポテト

¥320



おすすめ

Mushroom cream soup
きのこのクリームスープ

(ボウル) ¥600

マッシュルーム、しめじ、まいたけ、エリンギの
4種きのこが入ったクリームスープです。



Onion gratin soup

オニオングラタンスープ

¥600

*お時間が少々掛かります、ご了承ください。



Minestrone

ミネストローネ

(ボウル) ¥540

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。

ディナーメニューは三条店のみとなります (18:00~)

Entree

お料理

NEW



Hamburger steak mushrooms demi-glace sauce
ハンバーグステーキ
きのこデミグラスソース
¥1,050



Beef cheek simmered in red wine
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
¥1,480
やわらかく煮込んだ牛ほほ肉の赤ワイン煮込みです。
※お時間が少々掛かります、ご了承ください。



Macaroni gratin with shrimp, american sauce
海老とマカロニのグラタン
¥1,100

※お時間が少々掛かります、ご了承ください。

NEW



Sausage and "Aligot"
2種ソーセージと
のびるマッシュポテト "アリゴ"
¥1,050

アリゴ・フランス オーヴェルニュ地方の郷土料理。
チーズを入れてのびるマッシュポテトに…
ソーセージと絡めてお召上がりください。
※お時間が少々かかります、ご了承ください。

NEW



Croque-monsieur
THE・クロックムッシュ
¥1,300

コンテチーズ40gと国産豚ハム50gを挟んだ
食べ応えのあるクロックムッシュに仕上げました。
※お時間が少々かかります、ご了承ください。

NEW



Salad (bacon and poached egg with Roquefort sauce)
ベーコンとポーチドエッグのサラダ
ロックフォールソース
¥1,250

ニンニク、エシャロット、ベーコンをブランデーで風味
付けてロックフォールチーズと生クリームで仕上げた
ソースです。青カビチーズが苦手な方にも食べて頂き
たいおすすめです。

Side menu

サイドメニュー

おすすめ



Mushroom cream soup
きのこのクリームスープ
(カップ) ¥400



Minestrone(cup)
ミネストローネ
(カップ) ¥350



Set breads
ディナーセットブレッド
(バター&タパナード付) ¥350
セットブレッドをご注文いただいたお客様のみにご提供
いたしております。(お取り分けはご遠慮くださいませ。)

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。

ディナーメニューは三条店のみとなります (18:00~)

タルティーヌとは…

スライスしたパンの上にいろいろな具材をのせたフランス式オープンサンド

Tartine

タルティーヌ

店長・チーフおすすめ

イチオシ



Four kinds of cheeses tartine
4種のプロマージュ

¥1,000

モッツアレラ、カマンベール、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノをのせて焼き上げました。特にワインに良く合う一品です。

NEW



Bacon, onion, and cream cheese tartine
ベーコン、オニオン、クリームチーズ

¥800

クリームチーズをナッペしベーコンとオニオンをのせてシンプルに焼き上げました。

進々堂の自信作

パン・ド・カンパーニュ
“コティディアン”を使用

進々堂自慢のタルティーヌの美味しさのヒケツは、ルヴァン(天然酵母)を使った「コティディアン」。深い味わいが、どんな具材をも引き立てます。「コティディアン」と具材の調和をお楽しみください。



Pork rillettes and tapenade tartine
豚のリエット&タブナード

¥930

白ワインでじっくり煮込んだ“手作りリエット”とオリーブ・アンチョビなどで作った“タブナード&パルミジャーノ”のハーフ&ハーフです。



Ratatouille and white sauce tartine
ラタトゥイユとベシャメルソース

¥840

ベシャメルソース、ラタトゥイユ、チーズをのせてオープンで焼き上げました。



Egg salad and pastrami beef tartine
エッグサラダ&パストラミビーフ

¥860

エッグサラダに黒胡椒が効いたパストラミビーフが良く合います。

Plus menu

プラスメニュー

Highball

角ハイボール ————— ¥450

Glass wine

グラスワイン(赤・白) ————— ¥500

Draft beer

生ビール(キリンラガー) ————— ¥540

French fries

フライドポテト ————— ¥320

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。

ディナーメニューは三条店のみとなります (18:00~)

Recommend

おすすめデザート

NEW

シフォンケーキ フィグ赤ワインコンポート添え ————— ¥680
Chiffon cake with fig red wine compote

タルト・フィーヌ・ポム ————— ¥860
Tarte fine aux pommes

カヌレ・ド・ボルドー ————— ¥420
Cannelé de bordeaux

牛乳、砂糖、卵、バター、焦がしバター、バニラビーンズ、ラム酒を使い、3日間かかって仕込んだ生地をじっくり1時間かけて焼き上げました。

Chiffon cake



Tarte

手作りタルト



オレンジのタルト ————— ¥690
Tarte orange

オレンジをコンポートして焼き上げました。さわやかなオレンジの酸味。

渋皮マロンのタルト ————— ¥690
Tarte aux marrons

洋梨のタルト ————— ¥670
Tarte aux poires

ガトーショコラ〜クラシック〜 ————— ¥630
Gâteau au chocolat

チーズケーキ ————— ¥630
Tarte au fromage



Dessert

デザート



シフォンケーキ アイスクリーム添え ————— ¥500
Chiffon cake with ice cream

抹茶シフォンケーキ アイスクリーム添え ————— ¥540
Green tea chiffon cake with ice cream

コーヒーのグラスパフェ ————— ¥470
Coffee jelly with vanilla ice cream & walnuts

アイスクリーム(バニラor抹茶) ————— 各¥390
Ice cream (Vanilla or Green tea)

Set drink

セットドリンク

各 ¥290

プラス290円でセットにいただけます。

コーヒー(ホット・アイス) ミルク(ホット・アイス)
Coffee Milk

エスプレッソ
Espresso

紅茶(ホット・アイス)
Tea

ホットコーヒーはおかわり自由! Free refill of hot coffee.

オレンジジュース
Orange juice

ジンジャーエール
Ginger ale

グレープフルーツジュース
Grapefruits juice

トマトジュース
Tomato juice

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。

ディナーメニューは三条店のみとなります (18:00~)

We ask you to order at least one drink from the menu. (When you eat bakery items in the restaurant.)

Drink

ドリンク

お料理をご一緒に注文くださったお客様に限り

★印のついたドリンクは¥290でご提供させていただきます。

★ コーヒー (ホット/アイス) ————— ¥460
Coffee (Hot / Iced)

※ホットコーヒーのおかわりを承っております。Free refill of hot coffee.

★ アイスティー ————— ¥460
(ストレート・レモン・ミルク)
Iced tea (Black tea/Milk/Lemon)

★ セイロンオレンジペコティー ————— ¥460
(ストレート・レモン・ミルク)
Ceylon orange pekoe tea (Black tea/Milk/Lemon)

★ ミルク (ホット・アイス) ————— ¥460
Milk (Hot / Iced)

ロイヤルミルクティー (ホット・アイス) ————— ¥500
Royal milk tea (Hot / Iced)

カモミール&ローズマリー ————— ¥600
Chamomile & rosemary
澄んだ香りのレモンとかすかに刺激的なジンジャーがからだを温めてくれます。

ローズヒップ&ハイビスカス ————— ¥600
Rose hip & hibiscus
ルビー色と爽やかな酸味が特徴です。

ペリエ ————— ¥500
Perier

★ オレンジジュース ————— ¥460
Orange juice

★ グレープフルーツジュース ————— ¥460
Grapefruits juice

★ ジンジャーエール ————— ¥460
Ginger ale

★ トマトジュース ————— ¥460
Tomato juice

※氷を入れておりませんので、ご希望の方はお申し付けください。

コカ・コーラZERO ————— ¥500
Diet coke

煎茶 ————— ¥500
Green tea

牛乳を使用したホットのお飲物は、牛乳のおいしさを引き出す温度 (60~65°C) で作っております。熱々をお好みのお客様は、スタッフまでお申し付けください。



Special coffee

下鴨カフェ・ヴェルディのコーヒー豆を使用

カフェ・オ・レ (ホット) ————— ¥700
Café au lait (Hot)

※カフェ・オ・レのおかわりを承っております。Free refill of hot café au lait. マグカップでのご提供となります。

★ エスプレッソ ————— ¥460
Espresso
砂糖を入れてイタリアンスタイルどうぞ。

カフェ カプチーノ (ホット・アイス) ————— ¥560
Cafe cappuccino (Hot / Iced)
シナモンの風味をお楽しみください。

カフェ ラテ (ホット・アイス) ————— ¥560
Cafe latte (Hot / Iced)
フォームドミルクのコンビネーション。

カフェ モカ (ホット・アイス) ————— ¥560
Cafe mocha (Hot / Iced)
ホイップクリームを溶かしながらどうぞ。



下鴨カフェ・ヴェルディの
おいしいコーヒー豆を使っています

スペシャル
コーヒー全てに



このコーヒー豆を
使用しています。

① 一粒ひと粒ハンドピック

それぞれの豆の特徴を最大限に引き出せるよう、焙煎の前と後に手作業で良い豆だけを一粒ひと粒選り抜いています。

② 自家焙煎から1週間以内

それぞれの豆の風味を最大限に発揮できる焙煎度合で、豆の芯までしっかり火が通り、ふっくらと煎りムラなく仕上げられています。

③ スペシャルティコーヒー4種を配合

中南米のコーヒー豆4種類ブレンド。キレの良い後味と、甘みのあるアフターテイストが印象的なブレンドです。

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。

三条店限定 ディナーセット

Dinner set

選べてお得なセットメニューです。



Aセット ￥2,580

① 選べる！

グラスワイン
(赤 or 白)

Glass wine(red or white)

※ ソフトドリンクに変更できます。
※ You can choose soft drink below.

+

② 選べる！

小さなサラダ
or カップスープ

Salad or soup

※ お好きなものをお選びください。
※ You can choose from below.

+

ブレッド
タブナード&バター付き

Breads

※ ブレッドはおかわり自由です。
※ All you can eat.

+

③ 選べる！

メインのお料理

Main

※ 一品お選びください。
※ You can choose from below.

+

デザート

Dessert

Bセット ￥2,200

① 選べる！

グラスワイン
(赤 or 白)

Glass wine(red or white)

※ ソフトドリンクに変更できます。
※ You can choose soft drink below.

+

② 選べる！

小さなサラダ
or カップスープ

Salad or soup

※ お好きなものをお選びください。
※ You can choose from below.

+

ブレッド
タブナード&バター付き

Breads

※ ブレッドはおかわり自由です。
※ All you can eat.

+

③ 選べる！

メインのお料理

Main

※ 一品お選びください。
※ You can choose from below.

+

Aセットのデザートはこちら



グラニテ Granité

(ひんやり粒ごとベリー&ベリー)

① グラスワイン Glass wine

赤または白をお選びください。
Please choose either of them.

- ・ グラスワイン(赤)
Glass wine red
- ・ グラスワイン(白)
Glass wine white

※ ソフトドリンクに変更できます。
※ You can choose soft drink below.



② 小さなサラダ or カップスープ Salad or soup

お好きなものをお選びください。
Please choose which one you like from these.

- ・ 赤野菜とグリーンの小さなサラダ
Small salad
- ・ きのこのクリームスープ
Mushroom cream soup
- ・ ミネストローネ
Minestrone



③ メインのお料理 Main お好きなお料理をお選びください。 Please choose which one you like from these.



ハンバーグステーキ
きのこデミグラスソース
Hamburger steak mushrooms
demi-glace sauce



海老とマカロニの
グラタン
Macaroni gratin with shrimp,
american sauce



2種ソーセージとのびーる
マッシュポテト“アリゴ”
Sausage and "Aligot"



ベーコンとポーチドエッグの
サラダロックフォールソース
Salad (bacon and poached
egg with Roquefort sauce)



+¥300でご注文いただけます。
You can choose for extra ¥200.

牛ほほ肉の
赤ワイン煮込み
Beef cheek simmered in red wine

*お時間が少々掛かります、ご了承ください。

*お時間が少々掛かります、ご了承ください。

Set drink

セットドリンク

各 ¥290

プラス290円でセットにいただけます。

ホットコーヒーはおかわり自由! Free refill of hot coffee.

コーヒー(ホット・アイス)
Coffee

ミルク(ホット・アイス)
Milk

オレンジジュース
Orange juice

ジンジャーエール
Ginger ale

エスプレッソ
Espresso

紅茶(ホット・アイス)
Tea

グレープフルーツジュース
Grapefruits juice

トマトジュース
Tomato juice