

# Set menu

メインのお料理+選べるドリンク+おかわり自由のブレッドのセット

All set menu comes with breads(all-you-can-eat) and choice drink.



Gratin

**NEW** ズワイカニとキャベツのグリュイエールチーズで  
焼き上げたマカロニグラタン

Macaroni gratin (Crab and cabbage with Gruyère cheese)

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥2,200**

単品/without breads and drink **¥1,700**

ズワイ棒肉(かに身)とグリュイエールチーズを合わせて約100gのせて焼き上げました。  
※お時間が少々かかります。ご了承ください。



Choucroute

シュークルート

Choucroute

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,650**

単品/without breads and drink **¥1,150**

ベーコン、ソーセージ、豚ほほ肉とザワークラフトを煮込みました。  
フランスアルザス地方の郷土料理です。  
※お時間が少々かかります。ご了承ください。



Spicy curry soup

**NEW** ハンバーグと7種類の野菜で作ったスープカレー

Curry soup with hamburger and seven kinds of vegetables

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付)/  
with mini salad, breads and drink **¥1,680**

単品/without mini salad, breads and drink **¥1,180**

パン屋さんが作ったスープカレーです。薄切りバゲットにチーズをのせて焼き上げました。  
※お時間が少々かかります。ご了承ください。



Hamburger

**NEW** 昔ながらの煮込みハンバーグ

Classic stewed hamburger steak

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,650**

単品/without breads and drink **¥1,150**

焼き上げたハンバーグステーキにデミグラスソースで仕上げました。  
※お時間が少々かかります。ご了承ください。

※付け合わせの野菜は、仕入れの状況により、変更になる場合がございます。

選べるドリンク  
Choice drink

ホットコーヒーはおかわり自由! Free refills 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

・お一人様ワンオーダーをお願いいたします。 Please order at least one item per person from our menu.

・おかわり自由の"ブレッドサービス"は"ブレッドサービス付き"のメニュー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。)

Kindly understand that the bread basket service (all you can eat) is limited to those who has ordered a set menu with bread and drink.  
One who has ordered other menus as Tartine, Sandwich, and Soup could take the bread basket service at additional ¥360.



*Croque-monsieur*



*Spaghetti*

**NEW**

手切りロースハムのクロックムッシュプレート

Croque-monsieur plate set

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,800**

手切りカットしたハム約50gとグリュイエールチーズで焼いたワンランク上のクロックムッシュです。

**NEW**

スパゲティ ベーコンとデュクセルの  
クリームソース トマト風味

Spaghetti cream sauce (Bacon and duxell tomato flavor)

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,700**

単品/without breads and drink **¥1,200**

約5mm角棒状のベーコンとデュクセルソースにダイスカットしたトマトを合わせました。  
デュクセル・・・みじん切りにしたマッシュルーム、玉ねぎやセロリをバターで炒め、旨味を凝縮させたソースのこと



*Quiche*

野菜とハムのキッシュプレート

Quiche plate(Vegetables and ham)

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,350**

単品/without breads and drink **¥850**

人気のキッシュです、是非パンと一緒にどうぞ。



*Onion gratin soup*

グリュイエールチーズで焼いた  
オニオングラタンスープ

Onion gratin soup

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) /  
with mini salad, breads and drink

**¥1,330**

単品はスープのみになります。

ミネストローネ

Minestrone

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) /  
with mini salad, breads and drink

**¥1,300**

単品はポウルスープになります。



*Minestrone*

サイドメニュー  
*Side menu*

お料理と一緒にご注文ください



クラムチャウダー  
Clam chowder

(カップ) **¥400**

寒い季節に飲みたくなるスープ、  
ほっと温まって下さい。



ミネストローネ  
Minestrone

(カップ) **¥360**



赤野菜とグリーンの  
小さなサラダ

Small salad **¥360**

グリーンサラダにブチトマト・ピーツ  
マリネ・キャロットラペ、クルミ



セットブレッド(おかわり自由)  
Set breads **¥360**

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。

# One plate

ワンプレート

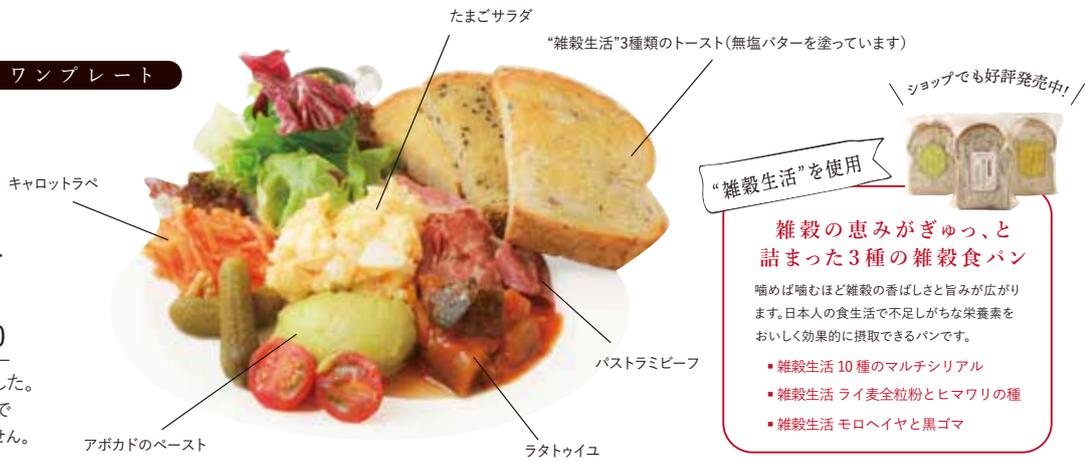
おすすめ

“雑穀生活”のせのせプレートセット

Multi cereal bread plate

ドリンク付/with drink ¥1,380

3種の雑穀生活のパンと色々な具材を盛り合わせました。のせたり、塗ったり、そのままでも…お好みの食べ方でお召し上がり下さい。 ※パンのおかわりはございません。



雑穀の恵みがぎゅっ、と詰まった3種の雑穀食パン

噛めば噛むほど雑穀の香ばしさと旨みが広がります。日本人の食生活で不足しがちな栄養素をおいしく効果的に摂取できるパンです。

- 雑穀生活 10種のマルチシリアル
- 雑穀生活 ライ麦全粒粉とヒマワリの種
- 雑穀生活 モロヘイヤと黒ゴマ

# Tartine

タルティーヌ

本格田舎パン 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。

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



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

ドリンク付/with drink ¥1,200  
単品/without drink ¥880

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。



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

ドリンク付/with drink ¥1,180  
単品/without drink ¥860

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。



モッツアレラとトマトのカプレーゼ  
Caprese of mozzarella and tomato tartine

ドリンク付/with drink ¥1,270  
単品/without drink ¥950

トマトとモッツアレラを焼いてジェノベーゼソースで仕上げました。

# Sandwiches

サンドウィッチ



手切りロースハムのクロックムッシュプレート  
Croque-monsieur plate

ドリンク付/with drink ¥1,620  
単品/without drink ¥1,300

手切りカットしたハム約50gとグリュイエールチーズで焼いたワンランク上のクロックムッシュです。



“全粒生活”のボンレスハムサンド  
Whole wheat bread ham toast sandwich

ドリンク付/with drink ¥1,100  
単品/without drink ¥780

全粒生活パン・ド・ミにハム、レタス、キュウリをサンドしました。シンプルな食材がパンの香ばしさと味わいをよりいっそう引き立てます。



ミックスサンド  
Mix sandwich

ドリンク付/with drink ¥1,140  
単品/without drink ¥820

たまご・きゅうりとボンレスハム・トマト・レタスの2種類のサンドウィッチです。

# À la carte

ア・ラ・カルト

クラムチャウダー (ボウル) ————— ¥590  
Clam chowder

ミネストローネ (ボウル) ————— ¥550  
Minestrone

グリュイエールチーズで焼いたオニオングラタンスープ ——— ¥810  
Onion gratin soup

フライドポテト ————— ¥330  
French fries

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。

# Recommend

## おすすめデザート

シューにバニラアイス詰め、温かいチョコレートソースをかけた  
"プロフィットロール"

"Profiteroles" ice cream puffs with chocolate sauce

ドリンク付/with set drink ¥1,290  
単品/without drink ¥970

バニラアイスクリーム

チョコレートソース



りんごパイをうす〜く焼き上げてバニラアイスクリームを  
のせた"タルト・フィーヌ・ポム"

Tarte fine aux pommes

ドリンク付/with set drink ¥1,080  
単品/without drink ¥880



カヌレ・ド・ボルドー  
Cannelé de bordeaux

ドリンク付/with set drink ¥630  
単品/without drink ¥430



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日間かけ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。

## Tarte

### 手作りタルト



渋皮マロンのタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥900  
Tarte aux marrons 単品/without drink ¥710

洋梨のタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥880  
Tarte aux poires 単品/without drink ¥690

ガトーショコラ〜クラシック〜 ——— ドリンク付/with set drink ¥840  
Gâteau au chocolat 単品/without drink ¥650

チーズケーキ ————— ドリンク付/with set drink ¥840  
Tarte au fromage 単品/without drink ¥650



## Drink



### ドリンク

NEW

フルーツティー (ホット/アイス) ————— ¥550  
Fruit tea (Hot/ Iced)

レッドグレープフルーツ、オレンジとレモンを入れたフルーツティーです。

飲むサラダ ————— ¥680

Salad to drink

ブロッコリー、アスパラ、ケール、芽キャベツ、ほうれん草の5種の緑野菜に  
オレンジジュースをプラス。野菜の風味を感じながらも飲みやすく仕上げました。

## Dessert



### デザート

シフォンケーキ ————— ¥540  
Chiffon cake

コーヒーのグラスパフェ ————— ¥500  
Coffee jelly with vanilla ice cream and walnuts

アイスクリーム(バニラor抹茶) ————— 各¥400  
Ice cream (Vanilla or Green tea)

## Set drink

### セットドリンク

各 ¥320

プラス320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 紅茶(ホット・アイス)  
Espresso Tea

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

オレンジジュース ジンジャーエール  
Orange juice Ginger ale

グレープフルーツジュース トマトジュース  
Grapefruits juice Tomato juice

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。

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

# Drink

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。



## ドリンク

コーヒー (ホット/アイス) ————— ¥500  
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스티ー ————— ¥500  
(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 ————— ¥500  
(ストレート・レモン・ミルク)  
Ceylon orange pekoe tea (Black tea/Milk/Lemon)

ロイヤルミルクティー (ホット・アイス) ————— ¥540  
Royal milk tea (Hot / Iced)

カモミール&ローズマリー ————— ¥620  
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 ————— ¥620  
Rose hip & hibiscus  
ルビー色と爽やかな酸味が特徴です。

ミルク (ホット・アイス) ————— ¥500  
Milk (Hot / Iced)

オレンジジュース ————— ¥500  
Orange juice

グレープフルーツジュース ————— ¥500  
Grapefruits juice

ジンジャーエール ————— ¥500  
Ginger ale

トマトジュース ————— ¥500  
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。

## アルコール

プレミアムモルツ(中瓶) ————— ¥650  
Bottled beer  
ドライバーのお客様への酒類の提供はお断りしております。

角ハイボール 【寺町店限定】 ————— ¥450  
Highball

ドライバーのお客様への酒類の提供はお断りしております。

# 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) ————— ¥750  
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 ————— ¥500  
Espresso  
砂糖を入れてイタリアンスタイルでどうぞ。

カフェ カプチーノ (ホット・アイス) ————— ¥600  
Café 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) ————— ¥600  
Café 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) ————— ¥600  
Café 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。