

セットメニュー

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 come with breads(all-you-can-eat bread) and drink.



Hamburger steak

NEW 昔ながらの煮込みハンバーグ

Stewed hamburger steak

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,580**

単品/without breads and drink **¥1,080**

デミグラスソースに生クリームを入れたソースでタマゴを入れて焼き上げました。



Choucroute

NEW シュークルート

Choucroute

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,600**

単品/without breads and drink **¥1,100**

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。



Parmentier

NEW 牛肉100%ミンチのアッシュェパルマンティエ

Beef hachis parmentier

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,600**

単品/without breads and drink **¥1,100**

牛肉ミンチ100%を香草でソテーしてマッシュポテトにチーズをかけて焼き上げました。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。



Gratin

海老とマカロニのグラタン アメリカンソース

Macaroni gratin with shrimp, american sauce

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,600**

単品/without breads and drink **¥1,100**

甲殻類の旨味豊かなソースのグラタンです。

※お時間が少々かかります、ご了承ください。

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

※写真は全てイメージです。※価格は全て税込みです。

・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 the person who has chosen a set menu with bread and drink. One who has chosen other menus as Tartine, Sandwich, and Soup could take the bread basket service at additional ¥350.



Beef cheek simmered

【三条店限定】

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

Beef cheek simmered in red wine

セット(ブレッド・ドリンク付)
/with breads and drink **¥1,980**
単品/without breads and drink **¥1,480**

牛ほほ肉を赤ワインでやわらかく煮込みました。
※お時間が少々かかります、ご了承ください。



Quiche

野菜とハムのキッシュのプレート

Quiche plate(Vegetables and ham)

セット(ブレッド・ドリンク付) **¥1,300**
/with breads and drink
単品/without breads and drink **¥800**

人気のキッシュです、是非バンと一緒にどうぞ。



Soup

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 **¥1,250**

単品はボウルスープになります。



Curry soup

【北山店限定】

7種野菜とハンバーグのスープカレー

Baker's curry soup(small hamburger, vegetables)

ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付セット/
with minisalat, bread and drink **¥1,480**
単品(ミニサラダ付)/
with minisalat(without bread and drink) **¥980**

ミニハンバーグが入ったスープカレーです。バゲットの薄切りとチーズを
浮かべてオープンで焼き上げました。
※少々お時間がかかります、ご了承ください。



Spaghetti

**スパゲティ スモークサーモン(トラウト)と
きのこのレモンクリームソース ロックス添え**

Spaghetti (Smoked salmon(trout)and mushrooms
lemon cream sauce)

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**

レモン風味のクリームソースにロックス(クリームチーズとスモーク
サーモン(トラウト))を少しずつ混ぜながらお召上がりいただくのが
おすすめです。

サイドメニュー
Side menu

お料理と一緒にご注文ください



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

4種のきのこ(エリンギ、まいたけ、しめじ、
マッシュルーム)が入ったクリームスープ。



カップスープ 各種
Cup soup

・クラムチャウダー **¥390**
Clam chowder
・ミネストローネ **¥350**
Minestrone
・コーンスープ **【北山店限定】**
Corn soup **¥350**



赤野菜とグリーンの
小さなサラダ
Small salad **¥350**

グリーンサラダにプチトマト・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 **¥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。

／ 店長・チーフおすすめ ／



イチオン

4種のフロマージュ

Four kinds of cheeses tartine

ドリンク付/with drink **¥1,290**

単品/without drink **¥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

ベーコン、オニオン、クリームチーズ

Bacon, onion and cream cheese tartine

ドリンク付/with drink **¥1,090**

単品/without drink **¥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。

Tartine

タルティーヌ



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。

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



豚のリエット&タップナード

Pork rillettes and tapenade tartine

ドリンク付/with drink **¥1,220**

単品/without drink **¥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「タップナード&パルミジャーノ」のハーフ&ハーフです。



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 **¥1,130**

単品/without drink **¥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。



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 **¥1,150**

単品/without drink **¥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。

タルティーヌとは...
スライスしたパンの上にいるいろいろな具材をのせたフランス式オープンサンドです。

Sandwiches

サンドウィッチ

コンテチーズと国産豚ハムのクロックムッシュ!
Croque-monsieur



NEW

THE・クロックムッシュ

Croque-monsieur

ドリンク付/with drink **¥1,590**

単品/without drink **¥1,300**

自分へのご褒美に...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。

*お時間が少々掛かります、ご了承ください。



ミックスサンド

Mix sandwich **ドリンク付/with drink ¥1,090**

単品/without drink **¥800**

手作りの「ゆる茹で卵サラダ」を使用

絶妙な茹で加減

生卵の状態で作って茹で上げ、一つ一つカラを手でむいています。ゆるく茹で、粗めに潰しているのが特徴です。



※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。

One plate

ワンプレートセット

食事パンをおいしく食べてほしい…
そんな想いから生まれたメニューです

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 ¥1,280

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
お召上がり下さい。※パンのおかわりはございません。



たまごサラダ

“雑穀生活”3種類の
トースト(無塩バター
を塗っています)

キャロットラペ

ロックス(スモークサーモン
(トラウト)+クリームチーズ)

ラタトゥイユ

パストラミビーフ

ショップでも好評発売中!

“雑穀生活”を使用

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。

- ライ麦とコーンフラワーの食物繊維
- 12種の雑穀ぎっしりのマルチミックス
- モロヘイヤと黒ゴマのカルシウム



Soup

スープ

おすすめ

きのこのクリームスープ (ボウル) ¥600
Mushroom cream soup

クラムチャウダー ¥570
Clam chowder

コーンスープ (ボウル) 【北山店限定】 ¥540
Corn soup

ミネストローネ (ボウル) ¥540
Minestrone

オニオングラタンスープ ¥600
Onion gratin soup

オニオンスープにパゲットのスライスを浮かべ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。



Plus menu

プラスメニュー

お料理と一緒にいかがですか?

フライドポテト ¥320
French fries

グラスワイン(赤・白) ¥500
Glass wine

生ビール(キリンラガー) ¥540
Draft beer

角ハイボール ¥450
Highball



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 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

※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

タルト・フィーヌ・ポム ————— ドリンク付/with drink ¥1,050
Tarte fine aux pommes 単品/without drink ¥860

カヌレ・ド・ボルドー ————— ドリンク付/with drink ¥610
Cannelé de bordeaux 単品/without drink ¥420

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 drink ¥880
Tarte aux marrons 単品/without drink ¥690

洋梨のタルト ————— ドリンク付/with drink ¥860
Tarte aux poires 単品/without drink ¥670

ガトーショコラ〜クラシック〜 ——— ドリンク付/with drink ¥820
Gâteau au chocolat 単品/without drink ¥630

チーズケーキ ————— ドリンク付/with drink ¥820
Tarte au fromage 単品/without drink ¥630



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 refills of hot coffee.

オレンジジュース
Orange juice

グレープフルーツジュース
Grapefruits juice

ジンジャーエール
Ginger ale

トマトジュース
Tomato juice

HAPPY HOUR



TARTINE WITH ALCOHOL

16:00～18:00

ハッピーアワーセット

¥1,200

下記よりお好きなタルティーンをお選びください。

Please choose which one you like from these.



＊ タルティーン

Tartine

＊ グラスワイン 赤 or 白

Glass wine (red or white)

※生ビール、角ハイボールもお選びいただけます。

You can also choose draft beer or high ball.



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

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。



豚のリエット&タプナード
Pork rillettes and tapenade tartine

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“タプナード&バルミジャーノ”のハーフ&ハーフです。



スモークサーモン(トラウト)と
クリームチーズ

Smoked salmon trout and cream cheese(Lox) tartine
刻んだスモークサーモン(トラウト)をクリームチーズに混ぜた“ロッククリーム”をのせました。



＼さらに／ ハッピーアワーセットをご注文のお客様に限り、

追加のアルコールが1杯 **¥400** に！

If you order “happy hour set”, you can add alcohol drink at 400 yen! (Glass wine or draft beer or high ball)

※価格は全て税込です。※写真はイメージです。

Drink

ドリンク

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。	

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。



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。	
ペリエ —————	¥500
Perier	
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。	

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	
カフェ カプチーノ (ホット・アイス) —————	¥560
Cafe cappuccino (Hot / Iced)	
カフェ ラテ (ホット・アイス) —————	¥560
Cafe latte (Hot / Iced)	
カフェ モカ (ホット・アイス) —————	¥560
Cafe mocha (Hot / Iced)	



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

- ① 一粒ひと粒ハンドピック
焙煎の前と後に手作業で良い豆だけを
一粒ひと粒選び抜いています。
- ② 自家焙煎から1週間以内
- ③ 中南米のコーヒー豆4種ブレンド



Alcohol

アルコール



グラスワイン(赤・白) —————	¥500
Glass wine	
ボトルワイン(赤・白)もございます。 別紙ワインリストをご覧ください。	
生ビール(キリンラガー) —————	¥540
Draft beer	
ハートランド(小瓶) —————	¥540
Bottled beer(HEART LAND)	
プレミアムモルツ(中瓶) —————	¥650
Bottled beer	
キリン 零ICHI(小瓶) (アルコール0.00%) ————	¥440
Non-alcohol beer taste	
角ハイボール —————	¥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。