

進々堂のセットメニュー

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



Hamburger steak

NEW ハンバーグステーキ カマンベールチーズ焼き
じゃがいものグラタン添え デミグラスソース

Hamburger steak Camembert cheese grilled with Potato Gratin Demi-glace sauce

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,750**

単品/without breads and drink **¥1,250**

手ごねハンバーグステーキにカマンベールチーズを乗せて焼き上げました。
じゃがいものグラタンを添え、デミグラスソースでお召し上がり下さい。



Spicy curry soup

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。



Salad

NEW ツナ アンチョビ オリーブのサラダ “ニソワーズ”

Nicoise-style salad

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**

オリーブ、アンチョビ、ツナ、たまごと野菜たっぷりのサラダをアンチョビドレッシングでどうぞ。



Pasta

NEW ボロネーズときのこのフェットチーネ

Bolognese and Mushroom Fettuccine

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**

牛肉の歯ごたえのあるボロネーズソースときのこのソテーを和えました。
フェットチーネ...卵と小麦粉から作る平たく薄い麺

※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 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

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。 The price includes tax.

・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.



Onion gratin soup

NEW 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(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,500**
単品/without breads and drink **¥810**

パンと相性の良い進々堂のオニオングラタンスープはグリュイエールチーズで焼き上げています。 単品はスープのみになります。

※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。



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。



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 **¥1,300**

単品はボウルスープになります。

サイドメニュー
Side menu

お料理とご一緒にご注文ください



クラムチャウダー
Clam chowder
(カップ) **¥400**

アサリの旨味を野菜と一緒に閉じ込めた、
具沢山で食べ応えのあるスープです。



カップスープ 各種
Cup soup
・ミネストローネ **¥360**
Minestrone
【北山店限定】
・コーンスープ **¥360**
Corn soup



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 **¥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。 The price includes tax.

Hot Sandwiches

店長・チーフおすすめ

ホットサンドウィッチ



手切りロースハムのクロックムッシュ
Hando-cut roastham "Croque monsieur"

¥1,100

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。手で持って召し上がっていただけます。



パン・ド・カンパーニュのクロックマドモワゼル
Pan de campagne Quotidian "Croque mademoiselle"

¥990

バンドカンパーニュの素朴な美味しさとトマトの酸味で爽やかに仕上げました。手で持って召し上がっていただけます。



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

¥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

¥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。

絶妙な茹で加減
生卵の状態です。仕入れて茹で上げ、一つ一つカラを手でももいでいます。ゆめく茹でも、粗めに潰しているのが特徴です。



サンドウィッチ

Sandwiches



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

¥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ヤメルソース
Ratatouille and white sauce tartine

¥860

ベシヤメルソース、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。

進々堂自慢の本格田舎パン
パン・ド・カンパーニュ「コティディアン」を使用

タルティーヌ

Tartine



サンドウィッチ・タルティーヌの付け合わせは「フライドポテト」または「サラダ」よりお選びください
With choice of salad or french fries

One plate

ワンプレート

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

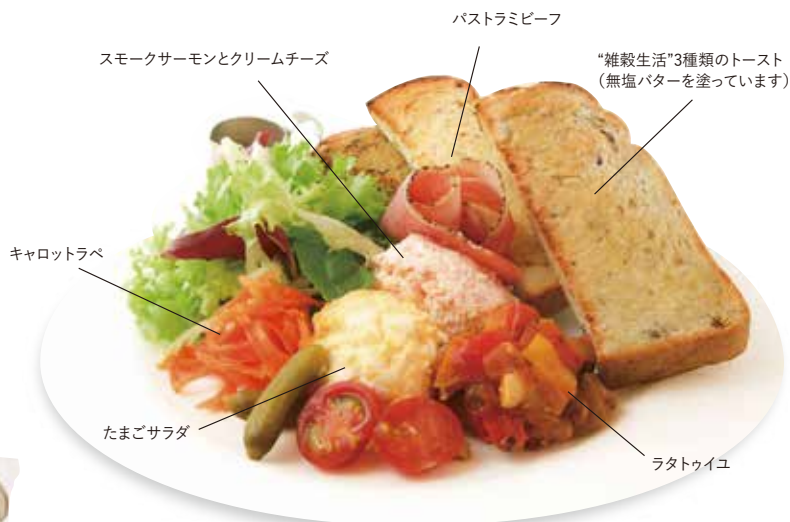
ショップでも好評発売中!

“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。

- 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



“雑穀生活”のせのせプレート
Multi cereal bread plate

¥880

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。

Soup

スープ



おすすめ

クラムチャウダー ¥580
Clam chowder soup

アサリの旨味を野菜と一緒に閉じ込めた、具沢山で食べ応えのあるスープです。

コーンスープ(ボウル)【北山店限定】 ¥550
Corn soup

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

パンと相性の良い進々堂のオニオングラタンスープはグリュイエールチーズで
焼き上げています。 ※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



お料理とご一緒にいかがですか?

フライドポテト ¥330
French fries

グラスワイン(赤・白) ¥500
Glass wine

生ビール(麒麟ラガー) ¥540
Draft beer



Set drink

セットドリンク

コーヒー(ホット・アイス)
Coffee

エスプレッソ
Espresso

ミルク(ホット・アイス)
Milk

紅茶(ホット・アイス)
Tea

プラス320円でセットにさせていただきます。
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

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

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



オレンジのタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥900
Orange tart 単品/without drink ¥710

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

洋梨のタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥880
Pear tart 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
Chocolat cake 単品/without drink ¥650

チーズタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥840
Baked cheese tart 単品/without drink ¥650



Special Drink



スペシャルドリンク

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。

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円でセットにさせていただきます。

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 refill 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

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

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.

アイスティー ————— ¥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 ————— ¥500
(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) ————— ¥500
Milk (Hot / Iced)

ロイヤルミルクティ (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。

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。



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。

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。

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

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



カフェ ラテ (ホット・アイス) ————— ¥600
Cafe latte (Hot / Iced)

カフェ モカ (ホット・アイス) ————— ¥600
Cafe mocha (Hot / Iced)

Alcohol

アルコール



生ビール(キリンラガー) ————— ¥540
Draft beer

【北山店限定】

プレミアムモルツ(中瓶) ————— ¥650
Bottled beer

グラスワイン(赤・白) ————— ¥500
Glass wine

※写真は全てイメージです。※価格は全て税込みです。The price includes tax.