

お客様各位

メニューの提供休止 営業時間変更のお知らせ

平素より進々堂をご利用いただき、誠にありがとうございます。

新型コロナウイルス感染拡大に伴い、[営業時間の変更及び一部店舗にてメニューの提供を休止](#)をさせていただきます。また、安心してご利用頂けますよう、店内のサービスや衛生面における対策に取り組んでおります。

お客様には、ご迷惑とご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。皆さまのご健康と、通常営業できる日が1日でも早く訪れますよう、心よりお祈り申し上げます。

今後も状況をふまえ、営業時間を変更する場合がございます。変更時は改めてご案内いたします。

通常営業の再開については順次、[【進々堂 HP】](#)[【進々堂 Facebook】](#)にてお知らせいたします。

また [【進々堂メールマガジン】](#) にご登録をいただきますと最新の情報をいち早くお届けいたします。

※青文字をクリックしていただくと該当ページへ移動します。

株式会社 進々堂

お問い合わせ 直営店部 075-256-2828

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

手ごねハンバーグステーキ
デミグラスソース キャベツソテー添え

Hamburger steak demi-glace sauce with cabbage saute

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**

進々堂の人気!手ごねハンバーグとバゲットでマリアージュがおすすめです。
※お時間が少々かかります、ご了承ください。



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

バン屋さんで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

ローストビーフをのせたサラダ ミモザ風

Mimosa salad with roast beef

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**

ゆでたまごを添えてミモザ風にしました。
レフォール (西洋わさび) のクリームソースとローストビーフがよく合います。



Pasta

NEW

フェットチーネ アマトリチャーナ

Fettuccine with bacon and onion tomato sauce (amatriciana)

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**

甘さを引き出した玉ねぎ、ベーコンをフィットチーネでトマトソースと合わせました。

選べるドリンク

Choice drink

※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。

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 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.



Gratin

NEW

海老とアスパラガスのグリュイエールチーズで
焼いたグラタン アメリカンソース

Macaroni gratin (shrimp and asparagus with american sauce)

セット (ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,850**

単品/without breads and drink **¥1,350**

グリュイエールチーズとアメリカンソースでコクとうまみをプラスしました。
アメリカンソース・バターやトマトペースト等でコクをつけた甲殻類のソース
※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**

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。

One plate

ワンプレート

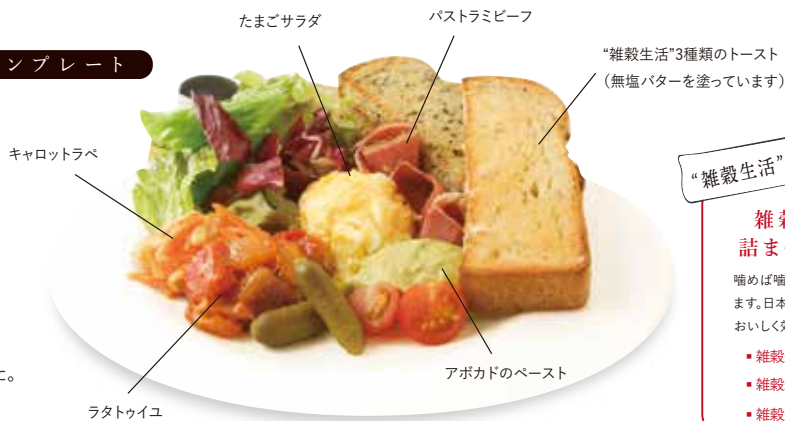
おすすめ

“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。



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

Tartine

タルティーン

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ン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。

タルティーンとは…
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



手切りしたロースハムとりんご
Roast ham and apples tartinet

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

焼いたハムとりんごにフランボワーズジャムがよく合います。



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ブンで焼き上げました。

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

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を詰め、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



NEW

焼き込みいちごのタルト

Tarte aux fraise

ドリンク付/with set drink ¥900

単品/without drink ¥710

渋皮マロンのタルト

Tarte aux marrons

ドリンク付/with set drink ¥900

単品/without drink ¥710

洋梨のタルト

Tarte aux poires

ドリンク付/with set drink ¥880

単品/without drink ¥690

ガトーショコラ〜クラシック〜

Gâteau au chocolat

ドリンク付/with set drink ¥840

単品/without drink ¥650

チーズケーキ

Tarte au fromage

ドリンク付/with set drink ¥840

単品/without drink ¥650



Drink

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。

飲むサラダ ¥680

Vegetable 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)
Coffee

ミルク(ホット・アイス)
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

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。

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℃)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
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) ————— ¥600
Cafe latte (Hot / Iced)
フォームミルクのコンビネーション。

カフェ モカ (ホット・アイス) ————— ¥600
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。