

進々堂のランチセット

# Lunch set

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) and choice drink.



Hamburger steak

**NEW** 手ごねハンバーグステーキ チェダーチーズ  
デミグラスソース

Hamburger steak with cheddar cheese and demi-glace sauce  
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**

チェダーチーズをのせて焼き上げデミグラスソースで仕上げました。  
あつあつどうぞ。

※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 **¥1,600**

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。



Spaghetti

**NEW** スパゲッティ ふもと赤鶏もも挽肉と  
ソーセージのやさしいトマト風味

Spaghetti with minced "Humoto-Akadori" chicken and  
sausage tomato sauce

セット (ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,680**

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

ふもと赤どりの挽肉に玉ねぎ、にんじん、セロリ、タイムを入れてトマトベースで  
仕上げました。 ※お時間が少々かかります、ご了承ください。



Salad

**NEW** スモークした鶏むね肉のシーザー風サラダ

Caesar salad with smoked chicken breast

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**

スモークした鶏むね肉とサクサククルトンが決めてのシーザーサラダです。

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

※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.



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) / with breads and drink **¥1,300**  
 単品 / without breads and drink **¥800**

人気のキッシュです、是非パンと一緒にどうぞ。



Curry soup

7種野菜とハンバーグのスープレカー

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レカーです。パ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。



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。



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。

サイドメニュー

Side menu

お料理とご一緒にご注文ください



グリーンピースの  
クリームスープ  
Cream of green pea soup  
(カップ) **¥350**

グリーンピースの甘みが感じられるクリーム  
スープです。



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



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・ビーツ  
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。



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

# Tartine

タルティーヌ



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。



ラタトゥイユとベシヤメルソース  
 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。



NEW

アボカド、スモークサーモン(トラウト)  
 と海老のタルティーヌ

Avocado, smoked salmon(trout) and  
 shrimp tartine

ドリンク付/with drink ¥1,490  
 単品/without drink ¥1,200

アボカドと海老、スモークサーモン(トラウト)が良く合います。

# One plate

ワンプレート

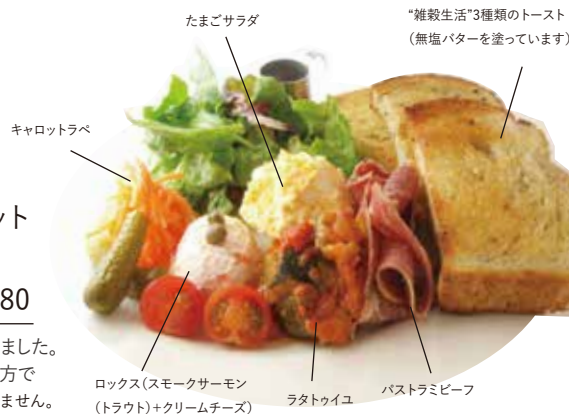
おすすめ

“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 ¥1,280

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。

- 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

# Sandwiches

サンドウィッチ



“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 ¥1,050  
 単品/without drink ¥760

しっかりトーストした“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 ¥1,090  
 単品/without drink ¥800

絶妙な濃し加減の自家製のたまごサラダを  
 サンドしました。



# À la carte

ア・ラ・カルト



おすすめ

グリーンピースのクリームスープ (ボウル) — ¥570

Cream of green pea soup

クラムチャウダー — ¥570

Clam chowder

ミネストローネ (ボウル) — ¥540

Minestrone

フライドポテト — ¥320

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

**NEW** ヴィクトリアサンドイッチケーキ 苺添え

Victoria sandwich cake

英国女王が夫のアルバート公のために焼いたといわれるロマンチックな愛情ケーキです。苺ジャムが決め手です。

ドリンク付/with set drink ¥1,050  
単品/without drink ¥780



カヌレ・ド・ボルドー  
Cannelé de bordeaux

ドリンク付/with set drink ¥610  
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。

タルト・フィーヌ・ポム  
Tarte fine aux pommes

ドリンク付/with set drink ¥1,050  
単品/without drink ¥860



## Tarte

手作りタルト

渋皮マロンのタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥880  
Tarte aux marrons 単品/without drink ¥690

洋梨のタルト ————— ドリンク付/with set 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 set drink ¥820  
Gâteau au chocolat 単品/without drink ¥630

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



## Smoothies

スムージー

**NEW** 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

**NEW** アボカドアイス ————— ¥400  
Avocado ice



コーヒーのグラスパフェ ————— ¥470  
Coffee jelly with vanilla ice cream and 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 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℃)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) ————— ¥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스티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)

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。

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

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。

## 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) ————— ¥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でどうぞ。

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。