

進々堂のランチセット

# 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) 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 4種野菜とともに

Hamburger steak demi-glace sauce with 4kinds vegetable

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**

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。



Roasted "Mitsuse-Dori"

**NEW** "みつせ鶏"もも肉とカマンベールロースト  
ラタトゥイユソース

Roasted "Mitsuse-Dori" chicken and camembert cheese  
ratatouille sauce

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**

みつせ鶏のもも肉とカマンベール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。



Spaghetti

**NEW** スパゲティ ベーコン、パプリカとマッシュルーム  
のバジルソース パルミジャーノ・レッジャーノ

Spaghetti basil sauce (bacon, paprika and mushrooms)

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**

爽やかに香るバジルソースにパルミジャーノ・レッジャーノをトッピングしました。



Salad

**NEW** フロマージュブラン(フレッシュチーズ)と  
ハーブで作った"セルヴェルド・カニユ"のサラダ

Cervelle de canutt

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**

刻んだハーブとフレッシュチーズで作ったディップです。  
パンや野菜にナッペしてお召上がりください。  
※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

※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.



Gratin

**NEW** ”みつせ鶏”ソーセージのマカロニグラタン  
とうもろこしのソース

Macaroni gratin. (”Mituse-Dori” sausage and corn cream 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**

みつせ鶏のソーセージと優しい甘みのとうもろこし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。



Curry soup

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 minisalad, bread and drink **¥1,480**

単品(ミニサラダ付)/with minisalad (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ブ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。



Chowchoute

シュークルート

Chowchoute

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。



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**



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) **¥1,250**

with mini salad, breads and drink

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



ヴィシソワーズ  
Vichyssoise

(カップ) **¥400**

冷製じゃがいもスープです。



ミネストローネ  
Minestrone

(カップ) **¥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・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

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  
のせてオーブンで焼き上げました。



NEW

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 ¥1,220  
単品/without drink ¥930

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。

# 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。

- 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

絶妙な漬し加減の自家製のタマゴサラダを  
サンドしました。



# À la carte

ア・ラ・カルト



おすすめ

ヴィシソワーズ (ボウル) \_\_\_\_\_ ¥650  
Vichyssoise

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

## プロフィットロール

"profiteroles" ice cream puffs with chocolate sauce  
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ました。

ドリンク付/with set drink ¥1,240  
単品/without drink ¥950

バニラアイスクリーム

チョコレートソース



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

NEW

## れもんケーキ Lemon cake



ドリンク付/with set drink ¥610  
単品/without drink ¥420

## 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。

# Tarte

手作りタルト



## オレンジのタルト Tarte orange

ドリンク付/with set drink ¥880  
単品/without drink ¥690

## 渋皮マロンのタルト Tarte aux marrons

ドリンク付/with set drink ¥880  
単品/without drink ¥690

## 洋梨のタルト Tarte aux poires

ドリンク付/with set drink ¥860  
単品/without drink ¥670

## ガトーショコラ〜クラシック〜 Gateau au chocolat

ドリンク付/with set drink ¥820  
単品/without drink ¥630

## チーズケーキ Tarte au fromage

ドリンク付/with set drink ¥820  
単品/without drink ¥630



# Smoothies



スムージー

## 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。

## ベジフラッペ(パセリ) ¥600

Vegetable frappe (Parsley)

パセリがギュッと詰まったフラッペです。一口飲むごとに爽やかなパセリが口中に広がります。

# Dessert



デザート

## 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)  
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

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

※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) ————— ¥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どうぞ。

カフェ カプチーノ (ホット・アイス) ————— ¥560  
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) ————— ¥560  
Café 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  
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別しています。

### 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られています。

### 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。