

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

Spicy curry soup



NEW 海老とホタテ、イカ、野菜が入った
スープカレー

Soup curry with shrimp, scallops, squid and vegetable

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付)/
with breads and drink **¥2,250**

単品/without breads and drink **¥1,750**

パン屋さんが作ったシーフードのカレースープです。
※お時間が少々かかります。ご了承ください。

Roasted "Mitsuse-Dori"



NEW みつせ鶏と野菜のモルネーソース

Roasted "Mitsuse-Dori" chicken with mornay 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**

ベシャメルソースにグリユイェールチーズを溶かしたソース(モルネーソース)
にみつせ鶏をグラタン風に焼き上げました。
※お時間が少々かかります。ご了承ください。

Fettuccine



NEW 牛ほほ肉とプルーンの赤ワインクリームソース
フェットチーネ

Fettuccine with beef cheek meat and prunes red wine cream sauce

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥2,150**

単品/without breads and drink **¥1,650**

牛ほほ肉の赤ワイン煮込みとプルーンの相性が抜群です。
フェットチーネ・卵と小麦粉から作られる平たく薄い麺

Meat Loaf



NEW 牛肉100%粗びきミンチで作ったミートローフ

Meat loaf (Beef 100%) with tomato sauce

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,730**

単品/without breads and drink **¥1,230**

牛肉100%のミンチに玉ねぎ、にんじん、セロリ、イタリアンパセリを練り
込み焼き上げました。

※お時間が少々かかります。ご了承ください。

※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 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.



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。



Onion gratin soup

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(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) /
with mini salad, breads and drink **¥1,330**

オニオングラタンスープにはパンがよく合います。
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。



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 **¥1,350**
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



紫いものクリームスープ
Purple sweet potato cream soup
(カップ) **¥400**

紫いもで作ったきれいな色のクリームスープです。



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・ピーズ
マリネ・キャロットラペ、クルミ



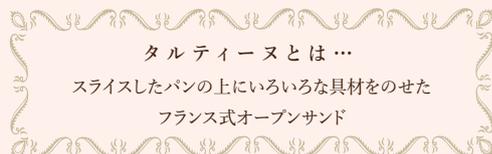
セットブレッド (おかわり自由)
Set breads **¥360**

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。



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。



Tartine

タル
 ティー
 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 ¥1,200
 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ヤメルソース
 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。



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 ¥1,270
 単品/without drink ¥950

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種の雑穀ざ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 ¥1,100
 単品/without drink ¥780

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 ¥1,140
 単品/without drink ¥820

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

NEW

紫いものクリームスープ(ボウル) —— ¥600
 Purple sweet potato cream soup

紫いもで作ったきれいな色のクリームスープです。

グリユイールチーズで焼いた —— ¥810
 オニオングラタンスープ
 Onion gratin soup

※お時間が少々かかります、ご了承ください。

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
Tarte orange 単品/without drink ¥710

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

洋梨のタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥880
Tarte aux poires 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
Gâteau au chocolat 単品/without drink ¥650

チーズケーキ ————— ドリンク付/with set drink ¥840
Tarte au fromage 単品/without drink ¥650



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) ————— ¥620

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

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 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°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) ————— ¥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
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) ————— ¥600
Café latte (Hot / Iced)

フォームドミルクのコンビネーション。

カフェ モカ (ホット・アイス) ————— ¥600
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。