

Premium Breakfast

ワンランク上の贅沢な朝食を。

"ハムステーキ" プレミアムブレックファースト

Premium ham steak plate with bread basket and drink
(Scrambled or fried eggs)

(カップヨーグルト・ブレッドサービス・ドリンク付) **¥2,000**

スクランブル(又はフライド)エッグに国産豚ロースハムのステーキ、サラダ、ヨーグルト、パン(のお替り自由)、ドリンクのついたセットです。



*スクランブルエッグ又は
フライドエッグをお選び下さい。



カップヨーグルト・ブレッド・ドリンク付

チョイスドリンク セットのドリンクはこちらからお選びください

*「氷なし」をご希望の場合はお申しつけください

コーヒー(ホット・アイス)

Coffee

*ホットコーヒーのおかわりを承っております

紅茶(ホット・アイス)

Tea

ミルク(ホット・アイス)

Milk

エスプレッソ

Espresso

オレンジジュース

Orange juice

グレープフルーツジュース

Grapefruits juice

トマトジュース

Tomato juice

ジンジャーエール

Ginger ale

価格は全て税込です

Special Breakfast

ドリンクとブレッドサービス付のスペシャルセットです。



スペシャルブレックファースト/スクランブルエッグ

Scrambled eggs plate with bread basket and drink

(ブレッドサービス・ドリンク付) **¥1,150**

ソフトに仕上げたスクランブルエッグ、ロング荒挽ソーセージを添えました。



スペシャルブレックファースト/フライドエッグ

Fried eggs plate with bread basket and drink

(ブレッドサービス・ドリンク付) **¥1,150**

半熟に焼き上げたフライドエッグにロング荒挽ソーセージを添えました。(固焼きをご希望のお客様はお申し付け下さい)



スープブレックファースト (ミネストローネ)

Minestrone soup with Bread basket and drink.

(ブレッドサービス・ドリンク付) **¥950**

ミネストローネスープと自家製パン、ドリンクのセット。



コンチネンタルブレックファースト

Continental breakfast

(ドリンク付) **¥850**

おかわりしていただける自家製パンと、お好みのドリンクのセット。

朝のお得なサイドメニュー



レーズンとミューズリーの カップヨーグルト

Yogurt with muesli,
raisin and honey

¥360

グラノーラと蜂蜜と
レーズンをトッピング。



赤野菜とグリーン の小さなサラダ

Small salad

¥360

クルミ・ピーツ等を
トッピングしました。



カップ ミネストローネ

Cup minestrone

¥360

Morning Plate

ドリンク付のプレートセットです。



スクランブルエッグセット

Scrambled eggs plate with drink

(ドリンク付) ¥800

ソフトに仕上げたスクランブルエッグ、トースト、ベーコン、サラダのワンプレート。



フライドエッグセット

Fried eggs plate with drink (ドリンク付) ¥800

半熟に焼き上げたフライドエッグ、ベーコン、トースト、サラダのワンプレート。(固焼きをご希望のお客様はお申し付け下さい)

トーストは5種より
お選びください。

- パン・ド・ミ
- ブルマン(角食)
- 雑穀生活
- 全粒生活パン・ド・ミ
- コティディアン(田舎パン)



モーニングスーププレートセット (ミネストローネ)

Soup(minestrone) breakfast plate with drink

(ドリンク付) ¥800

カップスープ(ミネストローネ)、トースト、サラダのワンプレート。



グラノーラ&ヨーグルトプレートセット

Yogurt breakfast plate with drink

(ドリンク付) ¥800

スイス産のグラノーラ“ミューズリー”とカリフォルニアレーズン、蜂蜜をトッピングしたヨーグルトとトースト、サラダのワンプレート。

ミューズリー:全粒小麦、オート麦、ヘーゼルナッツ、アーモンドなどのブレンド

※ドレッシングの追加をご希望のお客様はスタッフにお気軽にお申し付けください。

朝のお得なサイドメニュー



レーズンとミューズリーの
カップヨーグルト

Yogurt with muesli,
raisin and honey.

¥360

グラノーラと蜂蜜と
レーズンをトッピング。



赤野菜とグリーンの
小さなサラダ

Small salad

¥360

クルミ・ピーツ等を
トッピングしました。



カップ
ミネストローネ

Cup minestrone

¥360

Welcome to the SHINSHINDO restaurant which can eat the most delicious breakfast



【三条店限定】

エッグスベネディクトの
タルティーヌ

Tartine with drink (Eggs benedict)

(ドリンク付) ¥1,800

進々堂スタイル(コティディアンを使用した)のエッグスベネディクトです。分厚いハムステーキでボリューム満点。



ハムチーズトーストサンドセット

Ham & cheese toast sandwich with drink

(ドリンク付) ¥850

醍醐味のトーストにハム、チーズ、レタス、トマトをサンドしました。



パン・ド・カンパーニュクロックムッシュセット

Pan de campagne "Croque monsieur" with drink

(ドリンク付) ¥950

本格田舎パン“パン・ド・カンパーニュ”にボンレスハム2枚をサンドし、ベジメルトソース、チーズをのせてこんがり焼き上げました。



フレンチトースト ヨーグルト添えセット

French toast with drink

(ドリンク付) ¥850

進々堂自慢のバゲットをフレンチトーストに。卵、ミルク、生クリームをしみこませ、バターで焼き上げました。ベリーのコμποートを添えたヨーグルトとどうぞ。



"全粒生活"のハムチーズトーストサンドセット

Whole wheat bread , ham & cheese toast sandwich with drink

(ドリンク付) ¥850

しっかりトーストした"全粒生活パン・ド・ミ"にハム、チーズ、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。

トーストセット

Plain toast with drink

(ドリンク付) ¥550

■パンをお選び下さい。
※いずれかのセットメニューをご注文のお客様は単品(¥300)でもご注文いただけます。



パン・ド・ミ
Pain de mie

フランスパン生地を使った山型食パン。



ブルマン
White bread

しっとりとしたソフトな食感の角食パン。



雑穀生活
Multi cereal bread

雑穀をブレンドした食物繊維が豊富な食パン。



全粒生活パン・ド・ミ
Whole wheat pain de mie

北海道産小麦「春よ恋」の全粒粉を使った健康的なパン。



コティディアン(田舎パン)
Pain de campagne "Quotidien"

フランス小麦と天然酵母を使った本格田舎パン。

チョイスドリンク セットのドリンクはこちらからお選びください

*「氷なし」をご希望の場合はお申しつけください

コーヒー(ホット・アイス)
Coffee

*ホットコーヒーのおかわりを承っております

オレンジジュース
Orange juice

紅茶(ホット・アイス)
Tea

グレープフルーツジュース
Grapefruits juice

ミルク(ホット・アイス)
Milk

トマトジュース
Tomato juice

エスプレッソ
Espresso

ジンジャーエール
Ginger ale

価格は全て税込です

※ドレッシングの追加をご希望のお客様はスタッフにお気軽にお申し付けください。

Welcome to the SHINSHINDO restaurant which can eat the most delicious breakfast

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

※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.

ミルク(ホット・アイス) ————— ¥500
Milk

アイスティー ————— ¥500
Iced tea

ストレート、レモン、ミルク

セイロンオレンジペコティー ————— ¥500
Ceylon orange pekoe tea

ストレート、レモン、ミルク

煎茶【三条店限定】 ————— ¥540
Green tea

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(ハーブティー) ————— ¥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(ブレンドハーブティー) ¥620
Rose hip & hibiscus

ルビー色と爽やかな酸味が特徴です。

ペリエ ————— ¥540
Perier

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

コカ・コーラZERO【三条店限定】 ————— ¥540
Diet coke

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。

※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。

Special coffee スペシャルコーヒー

下鴨 カフェ・ヴェルディのコーヒー豆を使用しています。

カフェ・オ・レ (ホット) ————— ¥750
Cafe au lait (Hot)

マグカップでの提供となります。

※カフェ・オ・レのおかわりを承っております。 Free refill of hot cafe au lait(Hot).

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

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

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

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

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び抜いています。

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を贅沢に配合

中南米のコーヒー豆4種類ブレンド

**Alcohol** アルコール

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。

グラスワイン (赤・白) ————— ¥500
Glass wine

生ビール (キリンラガー) ————— ¥540
Draft beer

キリン 零ICHI (小瓶)(アルコール0.00%) ————— ¥440
Non-alcohol beer taste

角ハイボール ————— ¥450
Highball

価格は全て税込です。