

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 come with breads(all-you-can-eat bread) and drink.



Hamburger steak

**NEW** 昔ながらの煮込みハンバーグ

Stewed hamburger steak

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**

デミグラスソースに生クリームを入れタマゴをのせて焼き上げました。



Choucroute

**NEW** 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。



Parmentier

**NEW** 牛肉100%ミンチのアッシュェパルマンティエ

Beef hachis parmentier

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**

牛肉ミンチ100%を香草でソテーしてマッシュポテトにチーズをかけて焼き上げました。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。



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。

選べるドリンク  
Choice drink

ホットコーヒーはおかわり自由! Free refill 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.



### 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 minisalat, bread and drink **¥1,480**

単品(ミニサラダ付)/ **¥980**  
with minisalat (without bread and drink)

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。



### スパゲティ スモークサーモン(トラウト)と きのこのレモンクリームソース ロックス添え

Spaghetti (Smoked salmon(trout) and mushrooms  
lemon cream sauce)

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**

レモン風味のクリームソースにロックス(クリームチーズとスモークサーモン(トラウト))を少しづつ混ぜながらお召し上がりいただくのがおすすめです。



### 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。



### 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



きのこのクリームスープ  
Mushroom cream soup  
(カップ) **¥400**

4種のきのこ(エリンギ、まいたけ、しめじ、マッシュルーム)が入ったクリームスープ。



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・ピーズ  
マリネ・キャロットラペ、クルミ

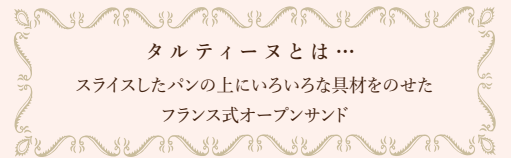


セットブレッド (おかわり自由)  
Set breads **¥350**

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。)



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



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 ¥1,130  
単品/without drink ¥840

ベシャメルソース、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。



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。



ベーコン、オニオン、クリームチーズ  
Bacon, onion and cream cheese tartine

ドリンク付/with drink ¥1,090  
単品/without drink ¥800

クリームチーズをナッペしベーコンとオニオンを  
のせてシンプルに焼き上げました。

# One plate

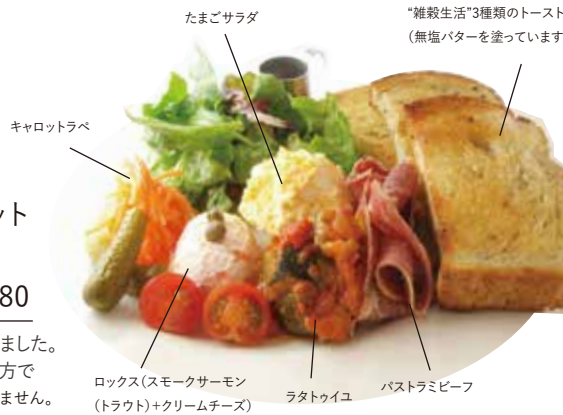
ワンプレート

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 ¥1,280

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



THE・クロックムッシュ  
Croque-monsieur

ドリンク付/with drink ¥1,590  
単品/without drink ¥1,300

自分へのご褒美に…コンテチーズ40gと  
国産豚ハム50gを挟んだ食べ応えのある  
クロックムッシュに仕上げました。  
\*お時間が少々掛かります、ご了承ください。

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。



コンテチーズと国産豚ハムの  
クロックムッシュ!

# À la carte

ア・ラ・カルト



おすすめ

きのこのクリームスープ (ボウル) — ¥600  
Mushroom cream 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

タルト・フィーヌ・ポム ————— ドリンク付/with drink ¥1,050  
Tarte fine aux pommes 単品/without drink ¥860

カヌレ・ド・ボルドー ————— ドリンク付/with drink ¥610  
Cannelé de bordeaux 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日間かかっ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

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

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

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



# Dessert

## デザート



シフォンケーキ アイスクリーム添え ————— ¥500  
Chiffon cake with ice cream

抹茶シフォンケーキ アイスクリーム添え ——— ¥540  
Green tea chiffon cake with ice cream

コーヒーのグラスパフェ ————— ¥470  
Coffee jelly with vanilla ice cream & 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円でセットにいただけます。

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  
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 refill of hot coffee.

オレンジジュース  
Orange juice

グレープフルーツジュース  
Grapefruits juice

ジンジャーエール  
Ginger ale

トマトジュース  
Tomato juice

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。