

三条店限定 デイナーセット

Dinner set

選べてお得なセットメニューです。



※写真は一例です。

[グラスワイン + 小さなサラダ or カップスープ + ブレッド + メインのお料理] **¥2,250**

Glass wine

グラスワイン

赤または白をお選びください。
Please choose either of them

・グラスワイン(赤)
Glass wine red

・グラスワイン(白)
Glass wine white



※ ソフトドリンクに変更できます。 ※ You can change to soft drink listed below

Salad or soup

小さなサラダ or カップスープ

お好きなものをお選びください。
You can choose one from below them



・赤野菜とグリーンの小さなサラダ
Small salad

・ミネストローネ
Minestrone

・クラムチャウダー
Clam chowder

Breads

ブレッド (タプナート&バター付き)

ブレッドはおかわり自由です。
All you can eat



Main

メインのお料理

お好きなお料理をお選びください。 You can choose one from below

*お時間が少々かかります、ご了承ください。



手ごねハンバーグステーキ
デミグラスソース
キャベツソテー添え
Hamburger steak demi-glace
sauce with cabbage saute



シュークルート
Choucroute



ハンバーグと7種類の野菜
で作ったスープカレー
Curry soup with hamburger
and seven kinds of vegetables



フェットチーネ
アマトリチャーナ
Fettuccine with bacon and
onion tomato sauce
(amatriciana)



海老とアスパラガスのグリュイエール
チーズで焼いたグラタン
アメリカンソース
Macaroni gratin
(Crab and cabbage with Gruyère cheese)

Dessert



アイスクリーム
Ice cream

バニラ又は抹茶からお選びください。
(Vanilla or Green tea)

+¥350

Set drink

セットドリンク

各 ¥320

プラス320円でセットにいただけます。

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。

ディナーメニューは三条店のみとなります (18:00~)

Les Plats

お料理

NEW



Macaroni gratin (shrimp and asparagus with american sauce)
海老とアスパラガスのグリュイエールチーズで焼いた
グラタン アメリカンソース

¥1,350

グリュイエールチーズとアメリカンソースでコクとうまみをプラスしました。
アメリカンソース…バターやトマトペースト等でコクをつけた甲殻類のソース
*お時間が少々かかります。ご了承ください。

NEW



Fettuccine with bacon and onion tomato sauce (amatriciana)
フェットチーネ アマトリチャーナ

¥1,150

甘さを引き出した玉ねぎ、ベーコンをフェットチーネでトマトソースと合わせました。

NEW



Hamburger steak demi-glace sauce
with cabbage saute

手ごねハンバーグステーキ
デミグラスソース キャベツソテー添え

¥1,150

進々堂の人気!手ごねハンバーグとバゲットで
マリァージュがおすすめです。



Choucroute

シュークルート

¥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。
*お時間が少々かかります。ご了承ください。

NEW



Curry soup with hamburger and seven
kinds of vegetables

ハンバーグと7種類の野菜で
作ったスープカレー

¥1,180

パン屋さんが作ったスープカレーです。
薄切りバゲットに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。

Side menu

サイドメニュー

おすすめ



Clam chowder
クラムチャウダー

(カップ) ¥400



Minestrone(cup)
ミネストローネ

(カップ) ¥360



Set breads
ディナーセットブレッド
(バター&タブナード付)

¥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。

ディナーメニューは三条店のみとなります (18:00~)

Tartine

タルティーヌ



店長・チーフおすすめ

イチオシ



Four kinds of cheeses tartine

4種のフロマージュ

¥1,020

モッツアレラ、カマンベール、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノをのせて焼き上げました。特にワインに良く合う一品です。



Caprese of mozzarella and tomato tartine

モッツアレラとトマトのカプレーゼ

¥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。

進々堂の自信作

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。



Egg salad and pastrami beef tartine

エッグサラダ&パストラミビーフ

¥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。



Ratatouille and white sauce tartine

ラタトゥイユとベシャメルソース

¥860

ベシャメルソース、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。

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

Plus menu

プラスメニュー

Highball

角ハイボール ————— ¥450

Glass wine

グラスワイン(赤・白) ————— ¥500

Draft beer

生ビール(麒麟ラガー) ————— ¥540

French fries

フライドポテト ————— ¥330

※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

¥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

¥880



カヌレ・ド・ボルドー

Cannelé de bordeaux

¥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



NEW

焼き込みいちごのタルト _____ ¥710
Tarte aux fraise

渋皮マロンのタルト _____ ¥710
Tarte aux marrons

洋梨のタルト _____ ¥690
Tarte aux poires

ガトーショコラ〜クラシック〜 _____ ¥650
Gâteau au chocolat

チーズケーキ _____ ¥650
Tarte au fromage



Drink



ドリンク

フルーツティー (ホット/アイス) _____ ¥550
Fruit tea (Hot/ Iced)

レッドグレープフルーツ、オレンジとレモンを入れたフルーツティーです。

飲むサラダ _____ ¥680
Vegetable 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

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 _____ 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 _____

We ask you to order at least one drink from the menu.(When you eat bakery items in the restaurant.)

Drink

お料理をご一緒に注文くださったお客様に限り

★印のついたドリンクは¥320でご提供させていただきます。

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)

★ ミルク (ホット・アイス) _____ ¥500
Milk (Hot / Iced)

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。

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

★ 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。

コカ・コーラZERO _____ ¥540
Diet coke

煎茶 _____ ¥540
Green tea

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

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どうぞ。

カフェ カプチーノ (ホット・アイス) _____ ¥600
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) _____ ¥600
Cafe 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
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。

ディナーメニューは三条店のみとなります (18:00~)

アルコール

ALCOHOL

- NEW** サングリア(赤・白) Sangria ¥ 500
- 生ビール(キリンラガー) Draft beer ¥ 540
- キリン 零ICHI(ゼロイチ) Non-alcohol beer taste アルコール 0.00% ¥ 440
- 角ハイボール Highball ¥ 450



グラスワイン & デキャンタ

WINE (GLASS WINE / DECANTER)



White wine

白ワイン

芳醇な果実味。さわやかな酸味とりんごやトロピカルフルーツのような香り。

セNDERO・シャルドネ

Sendero Chardonnay

【シャルドネ 100% / チリ】

甘辛度

甘口

中口

辛口

(グラス) ¥ 500 (デキャンタ) ¥ 1,800



Red wine

赤ワイン

チェリーを想わせる赤果実の芳醇な香り、柔らかい口当たりと果実味豊かな余韻が心地よい。

サイクル・ピノ・ノワール

Cycle Pinot Noir

【ピノ・ノワール100%/ブルガリア】

味の厚み

ライト

ミディアム

フル

(グラス) ¥ 500 (デキャンタ) ¥ 1,800

一緒にいかがですか？



フライドポテト
French fries

¥ 330



キャロットマリネ

ゴルゴンゾーラとクルミ、レーズン添え

Carrot salad with Gorgonzola, walnut and raisin

¥ 440

※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。

※写真はイメージです。 ※価格は全て税込みです。

ディナーメニューは三条店のみとなります (18:00~)



WINE LIST



赤
ワ
イ
ン



サイクル・ピノ・ノワール
Cycle Pinot Noir
【ピノ・ノワール100%/ブルガリア】
(グラス) ¥500
(デキャンタ) ¥1,800
(ボトル) ¥2,500



ドメヌ・ポール・マス・
サンク・ヴァレー
Domaines Paul Mas 5 Vallées
【グルナッシュ 40%カリニャン 40%
シラー 20%メルロ 10%/ペイドック】
¥2,500



シャルトロン・ラ・フルール
Chartron La Fleur
【メルロ 70% カルベネ・
ソーヴィニオン 30% / ボルドー】
¥3,200



コート・デュ・ローヌ・
ベルルーシュ
Côtes du Rhône Belleruche
【グルナッシュ、シラー / コート・
デュ・ローヌ / M シャプティエ】
¥3,600



シャトーメルジャン・山梨・
マスカット・ベリー・A
Château Mercian YAMANASHI
Muscat Bailey A
【マスカットベリー A / 山梨県】
¥3,800



バルベラ・ダルバ・
ブリッコ・マッキア
Barbera d'Alba Bricco Macchia
【バルベラ 100% / ピエモンテ】
¥4,300



シャトー・モン・ペラ
Château Mont Pérat
【メルロ、カベルネ・フラン、
カベルネ・ソーヴィニオン
/ プルミエ・コート・ド・ボルドー】
¥4,800



ソングジュ・ド・バックラス・ピノ・ノワール
Songes de Bacchus Pinot Noir
【ピノ・ノワール 100%/
ブルゴーニュ / ルイジャド】
¥5,500

白
ワ
イ
ン



セNDERO・シャルドネ
Sendero Chardonnay
【シャルドネ 100% / チリ】
(グラス) ¥500
(デキャンタ) ¥1,800
(ボトル) ¥2,500



ザ・スプリングス・
リースリング
The Springs Riesling
【リースリング 100% やや甘口
/ ニュージーランド】
¥2,500



バロン・ド・レスタック
Baron de Lestac
【ソーヴィニオン・ブラン 70%
セミヨン 30% / ボルドー】
¥2,900



コスティエール・ド・ニーム・
ブラン・キュヴェ・トラディション
Costières de Nîmes
Blanc Cuvée Tradition
【ルーサンヌ 50% グルナッシュブラン 30%
マルサンヌ 10% ヴィオニエ 10% / コート
デュローヌ / マス・デ・プレサド】
¥3,400



シャトー・メルジャン・
山梨甲州
Château Mercian
YAMANASHI KOSHU
【甲州 100% / 山梨県】
¥3,800



プイイ・フュメ
Pouilly Fumé
【ソーヴィニオン・ブラン 100%
/ タボルデ】
¥4,400



レ・グラン・ブラン・フュ・
ド・シェーヌ
Les Grands Blanc Fûtes
de Chènes
【セミヨン 100% / ボルドー】
¥4,900



シャブリ・フルショーム
Chablis 1er Cru Fourchaume
【シャルドネ 100% / ブルゴーニュ /
ジャブリジエンヌ】
¥5,800

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。

Red wine
White wine

