

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.



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**

みつせ鶏のもも肉に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し上がりください。
※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甘みのある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

【北山店限定】

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)/with minisalat (without bread and drink) **¥980**

ミニハンバーグが入ったスープカレーです。パ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。



Chowroute

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。



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

単品はポウルスープになります。

お料理とご一緒にご注文ください

サイドメニュー
Side menu



ヴィシソワーズ
Vichyssoise

(カップ) **¥400**

冷製じゃがいもスープです。



カップスープ 各種
Cup soup

・ミネストローネ **¥350**

・コーンスープ **¥350** **【北山店限定】**
Corn soup



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。

／ 店長・チーフおすすめ ／



イチオシ

4種のフロマージュ

Four kinds of cheeses tartine

ドリンク付/with drink ¥1,290

単品/without drink ¥1,000

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。



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。

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



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。



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。

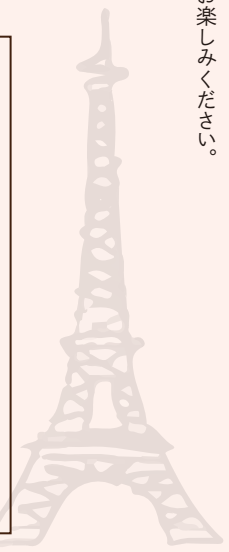
Tartine



タルティーヌ

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るいろいろな具材をのせたフランス式オープンサンドです。



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 sandwich



"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

"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

手作りの「ゆる茹で卵サラダ」を使用

絶妙な茹で加減

生卵の状態ですりつぶして茹で上げ、一つ一つカラを手でむいています。ゆるく茹で、粗めに潰しているのが特徴です。



※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。

One plate

ワンプレートセット

食事パンをおいしく食べてほしい…
そんな想いから生まれたメニューです

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 set 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さいません。



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



Soup

スープ



おすすめ

ヴィシソワーズ (ポウル) ¥650
Vichyssoise

【北山店限定】

コーンスープ (ポウル) ¥540
Corn soup

ミネストローネ (ポウル) ¥540
Minestrone

オニオングラタンスープ ¥600
Onion gratin soup

オニオンスープにバゲットのスライスを浮かべ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。

Plus menu

プラスメニュー



お料理とご一緒にいかがですか?

フライドポテト ¥320
French fries

グラスワイン(赤・白) ¥500
Glass wine

生ビール(キリンラガー) ¥540
Draft beer

角ハイボール ¥450
Highball



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)
Coffee

ミルク(ホット・アイス)
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 refills of hot coffee.

オレンジジュース
Orange juice

ジンジャーエール
Ginger ale

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。

Recommend

おすすめデザート

NEW

プロフィットロール

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

"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。

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〜
Gâteau 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

※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

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)
- ミルク (ホット・アイス) ————— ¥460
Milk (Hot / Iced)
- 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。

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。



- 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。
- コカ・コーラZERO 【三条店限定】 ————— ¥500
Diet coke
- 煎茶 【三条店限定】 ————— ¥500
Green tea
- ペリエ ————— ¥500
Perier

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
- カフェ カプチーノ (ホット・アイス) ————— ¥560
Cafe cappuccino (Hot / Iced)
- カフェ ラテ (ホット・アイス) ————— ¥560
Cafe latte (Hot / Iced)
- カフェ モカ (ホット・アイス) ————— ¥560
Cafe mocha (Hot / Iced)



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
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
- ③ 中南米のコーヒー豆4種ブレンド



Alcohol

アルコール



- グラスワイン(赤・白) ————— ¥500
Glass wine
- ボトルワイン(赤・白)もございます。
別紙ワインリストをご覧ください。
- サングリア(赤・白) 【三条店限定】 ————— ¥500
Sangria
- 生ビール(キリンラガー) ————— ¥540
Draft beer
- ハートランド(小瓶) 【北山店限定】 ————— ¥540
Bottled beer(HEART LAND)
- プレミアムモルツ(中瓶) 【北山店限定】 ————— ¥650
Bottled 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

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。

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。