

進々堂のセットメニュー

Set menu

メインのお料理+ミニサラダ+おかわり自由のブレッド+選べるドリンクのセット

All set menu comes with mini salad breads (refill free) and choice drink.



NEW

ハンバーグステーキにカマンベールチーズをのせて オニオンデミソース

Hamburg steak topped with Camembert cheese, onion demi-glace sauce, porcini mushroom mashed potatoes

* Contains pork

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) /
with mini salad, breads and drink **¥2,450**

単品/without mini salad, breads and drink **¥1,600**

手ごねハンバーグステーキにカマンベールチーズをのせて焼き上げました。玉ねぎの旨味と赤ワイン風味が豊かなデミグラスソースにポルチーニ茸のマッシュポテトをあわせました。



煮込みハンバーグ トリュフ入りマッシュポテト添え

Stewed hamburger with truffles mix mashed potatoes

* Contains pork

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) /
with mini salad, breads and drink **¥2,300**

単品/without mini salad, breads and drink **¥1,450**

デミグラスソースに生クリームを加え手ごねハンバーグを煮込みました。

根菜とトリュフ入りのマッシュポテトと一緒に熱々を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。



NEW

鶏もも肉のクリーム煮込み“フリカッセ” サフランライス添え

Creamy stewed chicken thigh "fricassée" served with saffron rice

* Contains pork

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) /
with mini salad, breads and drink **¥2,400**

単品/without mini salad, breads and drink **¥1,550**

鶏もも肉に風味豊かなポルチーニ茸とマッシュルームを加えクリームで煮込みました。相性の良いサフランライス、温野菜と共にごどうぞ。



NEW

なすとロースハムのボロネーズソースグラタン

Eggplant and ham gratin with bolognese sauce

* Contains pork

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) /
with mini salad, breads and drink **¥2,300**

単品/without mini salad, breads and drink **¥1,450**

ホワイトソースとボロネーズソースでペンネパスタを絡ませたグラタンをベースにカントリーロースハム、なすとレンコンなどの野菜をのせ食感良く焼き上げました。

※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 (Hot/Iced)

ミルク(ホット・アイス)
Milk (Hot/Iced)

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 (Hot/Iced)

アップルジュース
Apple juice

トマトジュース
Tomato juice

※写真は全てイメージです。価格は全て税込です。アレルギーについては従業員にお問い合わせください。

※Photo is for illustrative purposes only. The price includes tax. Contact employees for allergens.

・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 ¥500.



みつせ鶏と7種の野菜で作ったスープカレー

Soup curry made with Mitsusedori chicken and 7 kinds of vegetables

* Contains pork

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) **¥2,200**

with mini salad, breads and drink

単品/without breads and drink **¥1,350**

パン屋さんが作ったスープカレーに旨味とコクの深いみつせ鶏を加えました。

薄切りバゲットにチーズをのせて焼き上げています。

※お時間が少々かかります。ご了承ください。



牛バラ肉のビーフシチュー 赤ワイン仕立て

Beef Stew in Red wine * Contains pork

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) **¥2,750**

with mini salad, breads and drink

単品/without mini salad, breads and drink **¥1,900**

牛バラ肉を柔らかく煮込んだシチューです。

赤ワインの風味が豊かな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。



野菜とハムのキッシュプレート

Vegetable and ham quiche plate * Contains pork

セット(ブレッド・ドリンク付) **¥2,100**

/with breads and drink

単品/without breads and drink **¥1,400**

パプリカ、玉ねぎ、マッシュルームなどの野菜とハムを入れて焼き上げた手作りのキッシュにラタトゥイユをソースにしてお召上がり下さい。



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 with Gruyere cheese

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) **¥1,950**

with mini salad, breads and drink

グリュイエールチーズをのせて焼き上げています。パンとの相性が最高です。単品もごございます。(別頁)

※お時間が少々かかります。ご了承ください。



シャンピニオンのスープ

Champignon soup * Contains pork

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) **¥1,850**

with mini salad, breads and drink

単品もごございます。(別頁)



ミネストローネ

Minestrone * Contains pork

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) **¥1,750**

with mini salad, breads and drink

単品もごございます。(別頁)

サイドメニュー Side menu

お料理と一緒にご注文ください。

おすすめ



シャンピニオンのスープ Champignon soup

* Contains pork

(カップ) **¥650**

生のホワイトマッシュルームと白しめじ、椎茸をふんだんに使用し、クリーミーで風味豊かなスープに仕立てました。



カップスープ 各種 Cup soup

・ミネストローネ **¥400**

* Contains pork

・コーンスープ **¥420**

・クラムチャウダー **¥450**



スモールサラダ Small salad

¥450

もう少しサラダが食べたい!
野菜不足解消に!



セットブレッド (おかわり自由) Set breads

¥500

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。)

※写真は全てイメージです。価格は全て税込です。アレルギーについては従業員にお問い合わせください。
※Photo is for illustrative purposes only. The price includes tax. Contact employees for allergens.

Tartine



タルティーヌ

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(自家培養発酵種)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ろいろな具材をのせたフランス式オープンサンドです。



3種のフロマージュとくるみのタルティーヌ はちみつ添え

Three kinds of cheese tartine with walnuts and honey
* Contains pork

¥1,300

カマンベール、ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、3種のフロマージュと相性の良いくるみをのせてタルティーヌにしました。アクセントにパンチェッタを加えてあります、はちみつをお好みでかけてお召し上がり下さい。



ラタトゥイユ&モッツァレラチーズのタルティーヌ

Ratatouille and mozzarella cheese tartine

* Contains pork

¥1,200

ベシャメルソース、ラタトゥイユとブロックベーコンにモッツァレラチーズを乗せ、オープンで焼き上げました。

※お時間が少々かかります。ご了承ください。



エッグサラダ&スモークロスハムのタルティーヌ

Egg salad & smoked roast ham tartine

* Contains pork

¥1,200

ゆる茹でたまごサラダにスモークロスハムとオニオンが良く合います。

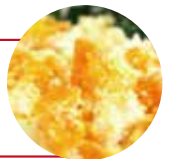
Sandwiches

サンドウィッチ

手作りの「ゆる茹でたまごサラダ」を使用

絶妙な茹で加減

生卵の状態で作ってゆる茹で、一つ一つカラを手でむいています。ゆる茹で、粗めに潰しているのが特徴です。



手切りロスハムのクロックムッシュ

Hand-cut roast ham "Croque monsieur"

* Contains pork

¥1,350

手切りカットしたハム約50gとグリユイエールチーズで焼いたワンランク上のクロックムッシュ。手で持って召し上がっていただけます。



ミックスサンド

Mix sandwich

* Contains pork

¥1,050

たまご・きゅうり、ボンレスハム・トマト・レタスの2種類のサンドウィッチです。

サンドウィッチ・タルティーヌの付け合わせは「フライドポテト」または「サラダ」よりお選びください

With choice of salad or french fries

※写真は全てイメージです。価格は全て税込です。アレルギーについては従業員にお問い合わせください。

※Photo is for illustrative purposes only. The price includes tax. Contact employees for allergens.

One plate

ワンプレート

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。

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。

- 雑穀生活 10種のマルチシリアル
- 雑穀生活 ライ麦全粒粉とヒマワリの種
- 雑穀生活 モロヘイヤと黒ゴマ



スモークサーモンとクリームチーズ

スモークロースハム

ゆる茹でたまごサラダ

“雑穀生活”3種類のトースト
(無塩バターを塗っています)

キャロットラペ

ツナマスタードポテト

レーズンバター

“雑穀生活”のせのせプレート

Multi cereal bread plate

* Contains pork

¥1300

3種の雑穀生活のトーストと多彩なディップやデリを盛り合わせました。

トーストに、のせたり塗ったり、そのままでも…お好みの食べ方でお召上がり下さい。

※パンのおかわりはございません。

À la carte

ア・ラ・カルト

お料理とご一緒にいかがですか?

おすすめ



シャンピニオンのスープ (ボウル) ————— ¥1,000

Champignon soup * Contains pork
生のホワイトマッシュルームと白しめじ、椎茸をふんだんに使用し、
クリーミーで風味豊かなスープに仕立てました。

コーンスープ (ボウル) ————— ¥700

Corn soup

ミネストローネ (ボウル) ————— ¥650

Minestrone * Contains pork

グリュイエールチーズで焼いた ————— ¥1,100

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。

フライドポテト ————— ¥400

French fries

クラムチャウダー (ボウル) ————— ¥750

Clam Chowder

プレミアムモルツ (中瓶) ————— ¥650

Bottled beer

Set drink

セットドリンク

プラス400円でセットにさせていただきます。

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 (Hot/Iced)

ミルク (ホット・アイス)

Milk (Hot/Iced)

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 (Hot/Iced)

アップルジュース

Apple juice

トマトジュース

Tomato juice

※写真は全てイメージです。価格は全て税込です。アレルギーについては従業員にお問い合わせください。

※Photo is for illustrative purposes only. The price includes tax. Contact employees for allergens.

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 hot chocolate sauce

ドリンク付/with set drink **¥1,500**
単品/without drink **¥1,180**



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 **¥1,200**
単品/without drink **¥880**



おすすめ

自転車のタイヤの形をあらわした、リング状のシューで
ヘーゼルナッツを使ったプラリネクリームをサンドした
パリ・ブレスト

Paris Brest

ドリンク付/with set drink **¥1,200**
単品/without drink **¥880**



焦がしバター、バニラビーンズ、ラム酒を使い、3日間かけ仕込んだ
生地をじっくり1時間かけて焼き上げた

カヌレ・ド・ボルドー

Cannelé de bordeaux

ドリンク付/with set drink **¥800**
単品/without drink **¥480**



Tart

手作りタルト



渋皮栗とナッツのタルト ————— ドリンク付/with set drink **¥1,100**
Chestnut and nuts tart 単品/without drink **¥780**

洋梨のタルト ————— ドリンク付/with set drink **¥1,100**
Pear tart 単品/without drink **¥780**

チーズケーキ ————— ドリンク付/with set drink **¥1,100**
Baked cheese cake 単品/without drink **¥780**



Special Drink

スペシャルドリンク

フルーツティー (ホット/アイス) ————— **¥600**

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。



Dessert

デザート

バニラアイスクリーム ————— **¥450**

Vanilla ice cream

Set drink

セットドリンク

各 **¥400**

プラス400円でセットにいただけます。

コーヒー(ホット・アイス)
Coffee (Hot/Iced)

ミルク(ホット・アイス)
Milk (Hot/Iced)

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 (Hot/Iced)

アップルジュース
Apple juice

トマトジュース
Tomato juice

※写真は全てイメージです。価格は全て税込です。アレルギーについては従業員にお問い合わせください。

※Photo is for illustrative purposes only. The price includes tax. Contact employees for allergens.

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

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。



コーヒー (ホット/アイス) _____ ¥550
Coffee (Hot / Iced)

※ホットコーヒーのおかわりを承っております。Free refills of hot coffee.

オレンジジュース _____ ¥550
Orange juice

紅茶 (ホット/アイス) _____ ¥550
~ストレート・レモン・ミルクよりお選びください~
Tea (Hot / Iced) ~Black tea/Milk/Lemon~

アップルジュース _____ ¥550
Apple juice

ミルク (ホット・アイス) _____ ¥550
Milk (Hot / Iced)

ジンジャーエール _____ ¥550
Ginger ale

ロイヤルミルクティー (ホット・アイス) _____ ¥580
Royal milk tea (Hot / Iced)

トマトジュース _____ ¥550
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。

Special coffee

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 refills of hot café au lait.
マグカップでのご提供となります。

カフェ カプチーノ (ホット・アイス) _____ ¥600
Cafe cappuccino (Hot / Iced)

エスプレッソ _____ ¥550
Espresso

カフェ ラテ (ホット・アイス) _____ ¥600
Cafe latte (Hot / Iced)

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。

北山店・三条河原町店

生ビール(キリンラガー) _____ ¥650
Draft beer

グラスワイン(赤・白) _____ ¥550
Glass wine

寺町店・府庁前店

プレミアムモルツ(中瓶) _____ ¥650
Bottled beer

※写真は全てイメージです。価格は全て税込です。アレルギーについては従業員にお問い合わせください。
※Photo is for illustrative purposes only. The price includes tax. Contact employees for allergens.