

# Set menu

## おすすめセットメニュー

### メインのお料理& Main dish



ミニサラダ  
Mini salad



おかわり自由のブレッド  
Bread  
(refill free)



選べるドリンク  
Drink



すべてのセットメニューは、ミニサラダ・おかわり自由のブレッドとドリンクが付きます。

New



### 鶏もも肉のトマト煮込み じゃがいものグラタンと温野菜添え

Chicken thigh stewed with tomato souce  
served with potato gratin and warm vegetables

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

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

鶏もも肉をトマトソースで柔らかく煮込み、ソースの酸味とバランスのよい  
じゃがいものグラタンと温野菜を添えました。バゲット等シンプルなパンとよく合います。



### 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, bread and drink **¥2,300**

単品/without mini salad, bread 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。  
トリュフ入りのマッシュポテトと根菜と一緒に、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



### エビとほうれん草とペニーネのクリームソース

Shrimp, spinach and penne in cream sauce

\* Contains pork

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

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

エビと相性のよいクリーミーなソースと、歯ごたえのよいエリンギ、冬が旬のほうれん草を  
ペニーネに合わせました。ソースをパンにつけてお召し上がりいただくのもおすすめです。

New



### イカと茸のパスタ ジェノベーゼ

Squid and mushroom genovese spaghetti

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

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

肉厚の赤いかと茸をニンニクを効かせてソテーし、スパゲッティーと兵庫県産バジルの  
ジェノベーゼソースを合わせました。バジルの香りが爽やかなひと皿です。

※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。

・お一人様ワンオーダーをお願いいたします。  
・おかわり自由の"プレッドサービス"は"プ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ます。(お取り分けはご遠慮くださいませ。)

Please order at least one item per person from our menu.

Kindly understand that the bread basket service (refill free) is limited to those who have ordered a set menu with bread and drink.



### みつせ鶏と7種の野菜で作ったスープカレー

Soup curry made with Mitsusedorri chicken and 7 kinds of vegetables

\* Contains pork

セット(ミニサラダ・プレッド・ドリンク付)  
with mini salad, bread and drink

¥2,200

単品/without bread 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。

薄切りパ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・プレッド・ドリンク付)  
with mini salad, bread and drink

¥2,750

単品/without mini salad, bread 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。



New



### シャンピニオンのスープ

Champignon soup

\* Contains pork

セット(ミニサラダ・プレッド・ドリンク付)  
with mini salad, bread and drink

¥1,850

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。

単品もございます。(別販)

### 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 Gruyère cheese

\* Contains pork

セット(ミニサラダ・プレッド・ドリンク付)  
with mini salad, bread and drink

¥1,950

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。単品もございます。(別販)

※お時間が少々かかります。ご了承ください。



### ミネストローネ

Minestrone \* Contains pork

セット(ミニサラダ・プレッド・ドリンク付)  
with mini salad, bread and drink

¥1,750

単品もございます。(別販)

### 野菜とハムのキッシュプレート

Vegetable and ham quiche plate \* Contains pork

セット(プレッド・ドリンク付)  
with bread and drink

¥2,100

単品/without bread and drink

¥1,400

パリカ、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キッシュに、ラタトウイユをソースにしてお召し上がり下さい。

## Set drink

セットドリンク

コーヒー(ホット・アイス)  
Coffee (Hot/Iced)

エスプレッソ  
Espresso

オレンジジュース  
Orange juice

ジンジャーエール  
Ginger ale

紅茶(ホット・アイス)  
Tea (Hot/Iced)

ミルク(ホット・アイス)  
Milk (Hot/Iced)

アップルジュース  
Apple juice

トマトジュース  
Tomato juice

ホットコーヒーはおかわり自由! Free refills of hot coffee.

## Side menu

サイドメニュー

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  
\* Contains pork

¥430

・コーンスープ

¥450

・クラムチャウダー

¥480

スマールサラダ

Small salad

¥480

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です。  
(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。 アレルゲン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・カンパニュ“コティディアン”を使用



タルティーヌとは…  
スライスしたパン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。



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。

### 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

¥1,400

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。



### ラタトウイユ&モツツアレラチーズのタルティーヌ

Ratatouille and mozzarella cheese tartine

\* Contains pork

¥1,300

ベシャメルソース、ラタトウイユとブロックベーコンにモツツアレラチーズを乗せ、  
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&スモークロースハムのタルティーヌ

Egg salad & smoked roast ham tartine

\* Contains pork

¥1,300

ゆる茹でたまごサラダにスモークロースハムとオニオンが良く合います。

# Sandwiches

## サンド ウィッチ



### 手切りロースハムのクロックムッシュ

Hand-cut roastham "Croque monsieur"

\* Contains pork

¥1,400

手切りカットしたハム約50gとグリュ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。

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



### ミックスサンド

Mix sandwich

\* Contains pork

¥1,150

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wichです。

## Side menu

### サイドメニュー

#### 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 ¥430
- ・コンスープ ¥450
- ・クラムチャウダー ¥480

#### スマールサラダ

Small salad

¥480

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です。  
(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。 アレルゲン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。



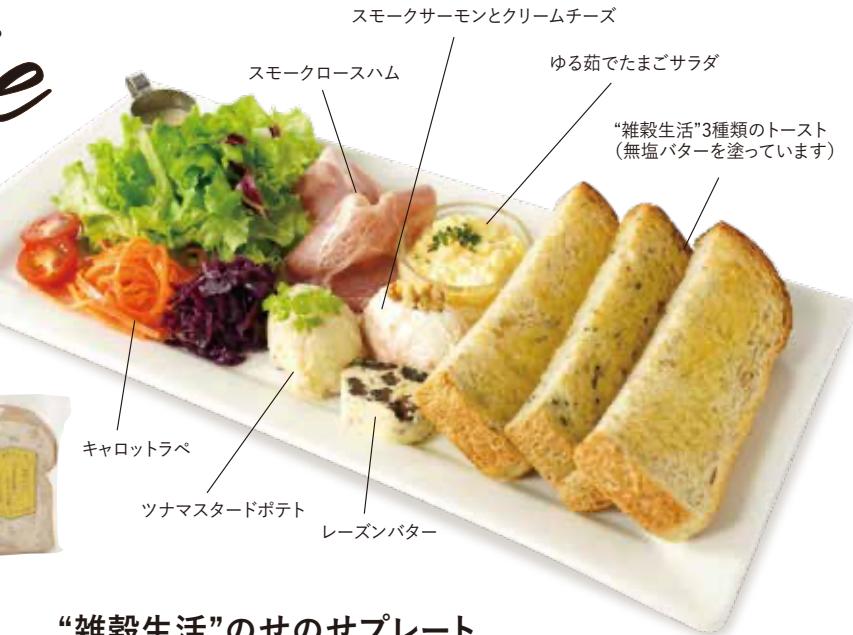
“雜穀生活”を使用

雜穀の恵みがぎゅっと  
詰まった3種の雜穀食パン

嗜めば嗜むほど雜穀の香ばしさと旨みが広がります。

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

ショッピングでも好評発売中!



## “雜穀生活”のせのせプレート

Multi cereal bread plate

\* Contains pork

¥1,400

3種の雜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し上がり下さい。

※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？

New

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。



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 — ¥1,100

Onion gratin soup

\* Contains pork

※お時間が少々かかります。ご了承ください。

クラムチャウダー (ボウル) — ¥800

Clam Chowder

コーンスープ (ボウル) — ¥750

Corn soup

ミネストローネ (ボウル) — ¥700

Minestrone

\* Contains pork

フライドポテト — ¥450

French fries

# Set drink

## セットドリンク

プラス400円でセットにしていただけます。

コーヒー(ホット・アイス)  
Coffee (Hot/Iced)

エスプレッソ  
Espresso

オレンジジュース  
Orange juice

ジンジャーエール  
Ginger ale

紅茶(ホット・アイス)  
Tea (Hot/Iced)

ミルク(ホット・アイス)  
Milk (Hot/Iced)

アップルジュース  
Apple juice

トマトジュース  
Tomato juice

ホットコーヒーはおかわり自由！ Free refills of hot coffee.

※写真は全てイメージです。価格は全て税込です。アレルゲン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.

# Desserts

## おすすめデザート

シューにバニラアイスを詰め、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 ￥1,550  
単品/without drink ￥1,200



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 ￥1,250  
単品/without drink ￥900



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 ￥1,250  
単品/without drink ￥900



焦がしバター、ラム酒の香りが芳醇なフランス菓子です。  
外はカリッと中はもっちり、食感もお楽しみください。

カヌレ・ド・ボルドー

Cannelé de bordeaux

ドリンク付/with set drink ￥850  
単品/without drink ￥500



## Tart

### タルト・ケーキ

New

渋皮栗とナッツのタルト

Chestnut and nuts tart

ドリンク付/with set drink ￥1,150  
単品/without drink ￥800



洋梨のタルト

Pear tart

ドリンク付/with set drink ￥1,150  
単品/without drink ￥800

キャロットケーキ

Carrot cake

ドリンク付/with set drink ￥1,150  
単品/without drink ￥800

New

ベイクドチーズケーキ

Baked cheese cake

ドリンク付/with set drink ￥1,150  
単品/without drink ￥800



## Special Drink

### スペシャルドリンク

フルーツティー (ホット/アイス) ￥650

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。



## Set drink

### セットドリンク

コーヒー(ホット・アイス)  
Coffee (Hot/Iced)

エスプレッソ  
Espresso

オレンジジュース  
Orange juice

ジンジャーエール  
Ginger ale

紅茶(ホット・アイス)  
Tea (Hot/Iced)

ミルク(ホット・アイス)  
Milk (Hot/Iced)

アップルジュース  
Apple juice

トマトジュース  
Tomato juice

ホットコーヒーはおかわり自由! Free refills of hot coffee.

※写真は全てイメージです。価格は全て税込です。アレルゲン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.

# Drink

## Drink

コーヒー (ホット/アイス) ￥600

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.

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。



紅茶 (ホット/アイス) ￥600

～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~

ミルク (ホット・アイス) ￥550

Milk (Hot / Iced)

ロイヤルミルクティー (ホット・アイス) ￥630

Royal milk tea (Hot / Iced)

オレンジジュース ￥550

Orange juice

アップルジュース ￥550

Apple juice

ジンジャーエール ￥550

Ginger ale

トマトジュース ￥550

Tomato juice

※氷を入れておませんので、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。

エスプレッソ ￥600

Espresso

カフェ カプチーノ (ホット・アイス) ￥600

Cafe cappuccino (Hot / Iced)

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(KIRIN 一番搾り) ￥700

Draft beer

グラスワイン(赤・白) ￥600

Glass wine

寺町店・府前店

プレミアムモルツ(中瓶) ￥750

Bottled beer

## Side menu

### サイドメニュー

お料理やドリンクとセットにできます。Can be paired with food and drinks.



### 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。

※写真は全てイメージです。価格は全て税込です。アレルゲン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.

### カップスープ 各種

Cup soup

・ミネストローネ ￥430

\* Contains pork ￥450

・コーンスープ ￥480

・クラムチャウダー ￥480

### スマールサラダ

Small salad

￥480

もう少しサラダが食べたい!  
野菜不足解消に!