

# 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



### 鶏もも肉の赤ワイン煮込み“コックオーヴァン”

Chicken thigh stewed in red wine "Coq au vin"  
with cheese-flavored 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

¥2,500

単品/without mini salad, bread and drink ¥1,650

鶏もも肉とマッシュルームを赤ワインで煮込み、まろやかな味わいに仕上げました。  
チーズを混ぜ込んだ風味豊かなマッシュポテト、温野菜と共に楽しめください。



### 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



### 豚バラ肉といんげん豆のトマト煮込み“カスレ”

Pork belly and kidney beans stewed in tomato sauce "cassoulet"

\* 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

¥2,400

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

いんげん豆と豚バラ肉、ベーコン、玉ねぎをトマトソースで煮込んだフランスの伝統料理。  
バゲットなどのシンプルなパンとお召し上がりいただくのがおすすめです。

※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。

New



### イベリコ豚ソーセージとアスパラ・キャベツの レモンクリームパスタ

Lemon cream pasta with Iberian sausage, asparagus and cabbage

\* 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

¥2,350

単品/without mini salad, bread and drink ¥1,500

クリーミーなのに爽やかな口当たりのレモンクリームソースに、芳醇な香りと味わいの  
イベリコ豚ソーセージ、アスパラ、甘味のあるキャベツを加えて仕上げました。

・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”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。)

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 has 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 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)  
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)  
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。



### 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)  
with bread and drink

¥2,100

単品/without bread 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。

New



### えんどう豆のクリームスープ

Cream soup of peas \* 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

¥1,850

淡いグリーンが春らしいえんどう豆をクリーミーで

香りの良いポタージュに仕上げました。

単品もございます。(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)  
with mini salad, bread and drink

¥1,750

単品もございます。(別頁)



### 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)  
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。(別頁)

※お時間が少々かかります。ご了承ください。

## Set drink

セットドリンク

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)

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

## Side menu

サイドメニュー

お料理とご一緒にご注文ください。Please order with your meal.

えんどう豆のクリームスープ  
Cream soup of peas

\* Contains pork

(カップ) ¥630

淡いグリーンが春らしいえんどう豆の  
クリーミーで香りの良いポタージュ。

カップスープ 各種  
Cup soup

・ミネストローネ

\* Contains pork

・コンスープ

・クラムチャウダー

¥400

¥420

¥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

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。



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。

### 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

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



### 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。



### 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。

# Side menu

## サイドメニュー

お料理と一緒にご注文ください。Please order with your meal.

えんどう豆のクリームスープ  
Cream soup of peas

\* Contains pork

(カップ) ¥630

淡いグリーンが春らしいえんどう豆の  
クリーミーで香りの良いポタージュ。

カップスープ 各種  
Cup soup

・ミネストローネ

\* Contains pork

・コーンスープ

・クラムチャウダー

¥400

¥420

¥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स्ट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

¥1,300

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



えんどう豆のクリームスープ(ボウル) — ¥1,000

Cream soup of peas

\* Contains pork

淡いグリーンが春らしいえんどう豆をクリーミーで  
香りの良いポタージュに仕上げました。

コーンスープ(ボウル) — ¥700

Corn soup

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。

ミネストローネ(ボウル) — ¥650

Minestrone \* Contains pork

フライドポテト — ¥400

French fries

クラムチャウダー(ボウル) — ¥750

Clam Chowder

## 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。

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.

# Desserts

## 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**



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

Chestnut and nuts tart

ドリンク付/with set drink **¥1,100**  
単品/without drink **¥780**

洋梨のタルト

Pear tart

ドリンク付/with set drink **¥1,100**  
単品/without drink **¥780**

チーズケーキ

Baked cheese cake

ドリンク付/with set drink **¥1,100**  
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。



## Ice cream

バニラアイスクリーム ————— **¥450**

Vanilla ice cream

## 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。

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(KIRIN 一番搾り) \_\_\_\_\_ ¥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.