

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



鶏もも肉のパプリカ煮込み ガーリックライス添え

Braised chicken thighs in paprika with garlic rice

* The set menu contains pork * Single item does not contain 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

鶏もも肉を色鮮やかなパプリカとフォンデュで煮込みました。
ガーリックライスや万願寺唐辛子とご一緒にどうぞ。
赤いパプリカパウダーは辛くありませんので、安心して召し上がってください。



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



豚ロースのカツ“コルドンブルー” ラヴィゴットソース

Pork loin cutlet "Cordon Bleu" with ravigote 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

¥2,400

単品/without mini salad, bread and drink

¥1,550

モッツアレラチーズとハムを豚ロース肉で挟み、パン粉を付けて揚げ焼きにしています。
スウィートピクルスの酸味が効いた、爽やかなラヴィゴットソース、トマト風味のマッシュポテトとあわせてお召し上がりください。

※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、ズッキーニとじゃがいもの グラタン“シャンヴァロン風”

Iberian sausage, zucchini and potato gratin "Champvallon style"

* 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

芳醇な香りと味わいのイベリコ豚ソーセージと、歯ごたえがよいズッキーニとじゃがいものスライスを、玉葱と豚バラ肉の煮込みと共にオーブンで香ばしく焼き上げました。

“シャンヴァロン”とは、フランスのバリ近郊が発祥の伝統的なフランス料理です。

- ・ 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”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 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 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・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
お召し上がり下さい。

New



ビーツとじゃがいもの冷製スープ

Cold beetroot and potato soup * 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

¥1,800

赤色が鮮やかなビーツとじゃがいもをあわせた、さっぱりと
した口あたりの冷たいポタージュスープです。
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)
with mini salad, bread and drink

¥1,750

単品もごございます。(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 Gruyère cheese
* 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

¥1,950

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

コーヒー (ホット・アイス)
Coffee (Hot/Iced)

紅茶 (ホット・アイス)
Tea (Hot/Iced)

エスプレッソ
Espresso

ミルク (ホット・アイス)
Milk (Hot/Iced)

オレンジジュース
Orange juice

アップルジュース
Apple juice

ジンジャーエール
Ginger ale

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

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

ビーツとじゃがいもの冷製スープ
Cold beetroot and potato soup

* Contains pork

(グラス) ¥550

赤色が鮮やかなビーツとじゃがいもの
さっぱりとした口あたりの冷たいスープです。

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&スモークロー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ー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



手切りロースハムのクロックムッシュ

Hand-cut roastham "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.

ビーツとじゃがいもの冷製スープ

Cold beetroot and potato soup

* Contains pork

(グラス) ¥550

赤色が鮮やかなビーツとじゃがいもの
ざっぱりとした口あたりの冷たいスープです。

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。

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



“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

ビーツとじゃがいもの
冷製スープ (ボウル)

¥950

Cold beetroot and potato soup
* Contains pork

赤色が鮮やかなビーツとじゃがいもをあわせた、さっぱりとした口あたりの冷たいポタージュスープです。

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)
Clam Chowder

¥750

コーンスープ (ボウル)
Corn soup

¥700

ミネストローネ (ボウル)
Minestrone
* Contains pork

¥650

フライドポテト
French fries

¥400

Set drink

セットドリンク

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)

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 **¥1,500**
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



パイナップルとココナッツのタルト ———— ドリンク付/with set drink **¥1,100**
Pineapple and coconut 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。



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)

紅茶（ホット・アイス）
Tea (Hot/Iced)

エスプレッソ
Espresso

ミルク（ホット・アイス）
Milk (Hot/Iced)

オレンジジュース
Orange juice

アップルジュース
Apple juice

ジンジャーエール
Ginger ale

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℃)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

寺町店・府庁前店
プレミアムモルツ (中瓶) _____ ¥650
Bottled beer

グラスワイン (赤・白) _____ ¥550
Glass wine

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.



ビーツとじゃがいもの冷製スープ
Cold beetroot and potato soup

* Contains pork
(グラス) ¥550

赤色が鮮やかなビーツとじゃがいもの
さっぱりとした口あたりの冷たいスープです。

カップスープ 各種
Cup soup

・ミネストローネ ¥400
* Contains pork ¥420
・コンスープ ¥450
・クラムチャウダー

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!

※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.