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

セットメニューには、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。
ただし、ケールとえびのアボカドサラダには、ミニサラダはセットされません。

New



ハンバーグステーキ きのことオニオンのソース 芋栗南瓜添え

Hamburger Steak with Mushroom & Onion Sauce,
Served with Seasonal 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 ¥2,500

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

手ごねハンバーグに、オニオンときのこの旨みを重ねた赤ワイン香るデミグラスソースをあわせました。エリンギのソテー、栗の甘煮ロースト、かぼちゃのマッシュ、さつまいもチップスを添え、秋の訪れを感じる華やかなひと皿に。

New



ポルチーニと鶏もも煮込みのパスタ

Porcini Mushroom & Braised Chicken Thigh Pasta

＊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

ポルチーニの芳醇な香りと旨みを、鶏もも肉とともにフォンドヴォーとクリームで煮込み、パスタソースに仕上げました。ドライトマトの酸味とルッコラの爽やかな風味が、味わいに軽やかなアクセントを添えます。

New



エビとイカのペンネグラタン オマールクリームソース

Shrimp & Squid Penne Gratin with Lobster 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 ¥2,600

単品/without mini salad, bread and drink ¥1,750

オマール海老の豊かな旨みが広がるクリームソースにペンネを絡め、プリプリのエビとイカ、カボチャやキノコなど秋の野菜をのせて香ばしく焼き上げました。
魚介の旨みと秋の味覚を楽しむ、味わい深いグラタンです。
※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 Short Rib Stew in Red Wine 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 ¥2,850

単品/without mini salad, bread and drink ¥2,000

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。

※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"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 ¥2,300
単品/without bread and drink ¥1,450

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。



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 ¥2,400
単品/without mini salad, bread and drink ¥1,550

コクが深い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。



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



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) with mini salad, bread and drink ¥1,950

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 Gruyére 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 ¥2,000

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。



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 ¥1,800

単品もございます。(別頁)

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)

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

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.

シャンピニオンのスープ
Champignon soup

(カップ) ¥680

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 ¥450
・コーンスープ ¥480
・クラムチャウダー ¥500

スモールサラダ
Small salad ¥500

メインのお料理に、彩りと軽やかさを添える小さなサラダをどうぞ。

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. For allergen information, please ask our staff.



フランスを代表するサンドを京小麦で

Sandwich à la baguette バゲットサンド

京小麦バゲットのジャンボンフロマージュ
Kyoto wheat baguette jambon fromage
＊Contains pork **¥1,500**

京小麦100%使用した香ばしいバゲット、国産豚のロースハム、
北海道根釧地区のカマンベールチーズ。選りすぐりの国産食材を
組み合わせた、シンプルで上質なサンドウィッチです。

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

Tartine タルティーヌ

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



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 **¥1,400**

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、
オーブ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 **¥1,400**

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 **¥1,500**

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 **¥1,200**

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

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

シャンピニオンのスープ
Champignon soup

（カップ）**¥680**

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 **¥450**
＊Contains pork
・コーンスープ **¥480**
・クラムチャウダー **¥500**

スモールサラダ
Small salad **¥500**

メインのお料理に、彩りと軽やかさを
添える小さなサラダをどうぞ。

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. For allergen information, please ask our staff.

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。

- 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

¥1,500

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

シャンピニオンのスープ（ボウル） ¥1,100
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 ¥1,200
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） ¥850
Clam Chowder

コーンスープ（ボウル） ¥800
Corn soup

ミネストローネ（ボウル） ¥750
Minestrone
＊Contains pork

フライドポテト ¥480
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。

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)

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

※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. For allergen information, please ask our staff.

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 ¥1,600
単品/without drink ¥1,250

温かいアップルパイと、冷たいバニラアイスクリームのコントラスト
アップル パイ
Apple pie



ドリンク付/with set drink ¥1,400
単品/without drink ¥1,050

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 ¥1,300
単品/without drink ¥950

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 ¥1,300
単品/without drink ¥950

渋皮栗とナッツのタルト
Chestnut and nuts tart



ドリンク付/with set drink ¥1,200
単品/without drink ¥850

口の中でほどける京小麦とアーモンドを使った生地、
薫り高いラム酒の風味。
ガトー・ナンテ
Gâteau nantais
*アルコールが苦手な方はお控えください。



ドリンク付/with set drink ¥1,100
単品/without drink ¥750

洋梨のタルト
Pear tart



ドリンク付/with set drink ¥1,200
単品/without drink ¥850

口の中でやさしくほどける食感。
“グランマルニエ”の香りの余韻がひろがります。
オレンジケーキ
Orange cake



ドリンク付/with set drink ¥1,000
単品/without drink ¥650

キャロットケーキ
Carrot cake



ドリンク付/with set drink ¥1,200
単品/without drink ¥850

ベイクドチーズケーキ
Baked cheese cake



ドリンク付/with set drink ¥1,200
単品/without drink ¥850

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 ¥900
単品/without drink ¥550

バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream ¥500

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)

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

※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. For allergen information, please ask our staff.

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） ¥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.

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
※氷を入れておりませんので、ご希望の方はお申し付けください。

Special coffee スペシャルコーヒー

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

キャラメルマキアート（ホット・アイス） ¥650
Caramel macchiato（Hot / Iced）

カフェ・モカ（ホット・アイス） ¥650
Cafe mocha（Hot / Iced）

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

Special Drink スペシャルドリンク

レッドグレープフルーツ、オレンジとレモンを入れた
さわやかなフルーツティーです。

フルーツティー（ホット/アイス） ¥650
Fruit tea（Hot/ Iced）



Alcohol アルコール

三条河原町店・寺町店・府庁前店
キリン　ハートランド（小瓶） ¥650
Bottled beer

北山店
生ビール（KIRIN 一番搾り） ¥700
Draft beer

北山店・三条河原町店
グラスワイン（赤・白） ¥600
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.



シャンピニオンのスープ
Champignon soup
（カップ）¥680
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 ¥450
＊Contains pork
・コーンスープ ¥480
・クラムチャウダー ¥500

スモールサラダ
Small salad ¥500
メインのお料理に、彩りと軽やかさを添える小さなサラダをどうぞ。

※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. For allergen information, please ask our staff.