

進々堂のセットメニュー

Set menu

メインのお料理+選べるドリンク+おかわり自由のブレッドのセット

All set menu comes with breads(all-you-can-eat) and choice drink.



Hamburger steak

NEW

ハンバーグステーキ レリッシュマスタードソース
きのこのソテーとかぼちゃのマッシュ添え

Hamburger steak relish mustard sauce with
sauteed mushrooms and pumpkin mash

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink ¥2,200

単品/without breads and drink ¥1,500

手ごねハンバーグステーキに甘酸っぱいレリッシュとマスタード風味のソースを合わせ、きのこのソテーと温野菜、かぼちゃのマッシュを添えました。



Stewed hamburger

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

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink ¥2,100

単品/without breads and drink ¥1,400

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。



Soup & Salad

NEW

シャンピニオンスープと
キャロットラペのサラダプレート

Champignon soup and carrottrape salad plate

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink ¥2,300

単品/without breads and drink ¥1,600

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たクリーミーで風味豊かなスープに、彩り楽しいキャロットラペのサラダを合わせました。



Bolognese gratin

NEW

お野菜ゴロゴロ イベリコ豚のソーセージ入り
“ボロネーズグラタン”

Bolognese gratin with vegetables and Iberian pork sausage

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink ¥2,200

単品/without breads and drink ¥1,500

ホワイトソースとボロネーズソースでフィジリパスタを絡ませたグラタンをベースに、イベリコ豚ソーセージ、ズッキーニ、レンコンなどの野菜をゴロゴロのせ焼き上げました。

※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。 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

セット (ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付)
with mini salad, breads and drink **¥2,000**

単品/without breads and drink **¥1,150**

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

セット (ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付)
with mini salad, breads and drink **¥2,600**

単品/without mini salad, breads and drink **¥1,750**

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

Quiche plate (Vegetables and ham)

セット (ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,700**

単品/without breads and drink **¥1,000**

人気のキッシュです。パンと一緒にどうぞ。



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

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

¥1,800

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。

単品はポウルスープです。(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

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

¥1,650

単品はポウルスープです。(別頁)



サイドメニュー Side menu

お料理とご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

(カップ) **¥600**

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たクリーミーで
風味豊かなスープです。



カップスープ 各種 Cup soup

・クラムチャウダー **¥450**

・ミネストローネ **¥400**

・コーンスープ **¥400**



スモールサラダ Small salad

¥450

少しだけサラダが食べたい!
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。 The price includes tax. Contact employees for allergens.

Tartine

タルティーヌ



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(天然酵母)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。

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



3種のプ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

¥1,250

カマンベール、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、3種のプ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います、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&モッツアレラチーズのタルティーヌ

Ratatouille and mozzarella cheese tartine

¥1,100

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

¥1,100

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。

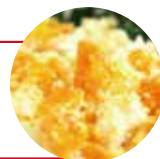
Sandwiches

サンドウィッチ

手作りの「ゆる茹で卵サラダ」を使用

絶妙な茹で加減

生卵の状態で仕入れて茹で上げ、一つ一つカラを手でむいています。ゆるく茹で、粗めに潰しているのが特徴です。



手切りロースハムのクロックムッシュ

Hand-cut roast ham "Croque monsieur"

¥1,300

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

¥950

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。 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。

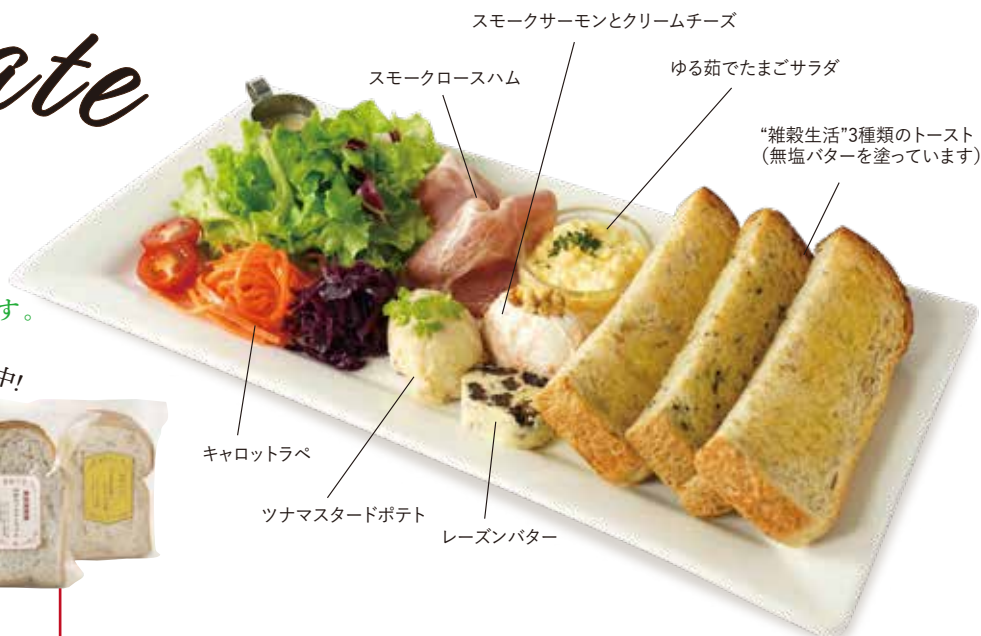
ショップでも好評発売中!

“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

¥1,250

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。

Soup

スープ



NEW

シャンピニオンのスープ ————— ¥980
Champignon soup

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た
クリーミーで風味豊かなスープです。

グリュイエールチーズで焼いた ————— ¥950
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。

クラムチャウダー (ボウル) ————— ¥700
Clam chowder soup

ミネストローネ (ボウル) ————— ¥600
Minestrone

コーンスープ (ボウル) ————— ¥600
Corn soup

Plus menu

プラスメニュー



お料理とご一緒にいかがですか？

フライドポテト ————— ¥360
French fries

グラスワイン (赤・白) ————— ¥500
Glass wine

生ビール (麒麟ラガー) ————— ¥600
Draft beer



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

ミルク (ホット・アイス)
Milk (Hot/Iced)

紅茶 (ホット・アイス)
Tea (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

プラス350円でセットにいただけます。
ホットコーヒーはおかわり自由! Free refills of hot coffee.

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 ¥1,200
単品/without drink ¥980



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 ¥1,100
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 ¥1,100
単品/without drink ¥800



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 ¥700
単品/without drink ¥480



Tart

手作りタルト



紅はるか芋とりんごの焼きタルト ———— ドリンク付/with set drink ¥980
"Beni Haruka" sweet potato and apple tart 単品/without drink ¥760

渋皮栗とナッツのタルト ———— ドリンク付/with set drink ¥980
Chestnut and nuts tart 単品/without drink ¥760

洋梨のタルト ———— ドリンク付/with set drink ¥980
Pear tart 単品/without drink ¥760

チーズケーキ ———— ドリンク付/with set drink ¥980
Baked cheese tart 単品/without drink ¥760



Special Drink

スペシャルドリンク

フルーツティー (ホット/アイス) ———— ¥550
Fruit tea (Hot/ Iced)

レッドグレイプフルーツ、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 ———— ¥400
Vanilla ice cream

Set drink

セットドリンク

各 ¥350

プラス350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。 The price includes tax. Contact employees for allergens.

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）————— ¥500
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 ————— ¥500
Orange juice

紅茶（ホット/アイス）————— ¥500
～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 ————— ¥500
Apple juice

ミルク（ホット・アイス）————— ¥500
Milk (Hot / Iced)

ジンジャーエール ————— ¥500
Ginger ale

ロイヤルミルクティー（ホット・アイス）————— ¥540
Royal milk tea (Hot / Iced)

トマトジュース ————— ¥500
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

下鴨カフェ・ヴェルディのコーヒー豆を使用

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 ————— ¥500
Espresso

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



下鴨カフェ・ヴェルディの
おいしいコーヒー豆を使っています

① 一粒ひと粒ハンドピックした豆を自家焙煎
焙煎の前と後に手作業で良い豆だけを一粒ひと粒選び抜いています。

② 中南米のコーヒー豆4種ブレンド



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

カフェ モカ（ホット・アイス）————— ¥600
Café mocha (Hot / Iced)

Alcohol

アルコール



生ビール（キリンラガー）————— ¥600
Draft beer

プレミアムモルツ（中瓶）————— ¥650
Bottled beer

グラスワイン（赤・白）————— ¥500
Glass wine