

Morning Plate

ドリンク付のプレートセットです。



スクランブルエッグセット

Scrambled eggs plate with drink

(ドリンク付) ¥900

ソフトに仕上げたスクランブルエッグ、トースト、ベーコン、サラダのワンプレート。



フライドエッグセット

Fried eggs plate with drink (ドリンク付) ¥900

半熟に焼き上げたフライドエッグ、ベーコン、トースト、サラダのワンプレート。(固焼きをご希望のお客様はお申し付け下さい)

トーストは5種より
お選びください。

- パン・ド・ミ
- ブルマン(角食)
- 雑穀生活
- 全粒生活パン・ド・ミ
- コティディアン
(田舎パン)



モーニングスーププレートセット (ミネストローネ)

Soup(minestrone) breakfast plate with drink

(ドリンク付) ¥900

カップスープ(ミネストローネ)、トースト、サラダのワンプレート。



モーニングスーププレートセット (クラムチャウダー)

Soup(clam chowder) plate with drink

(ドリンク付) ¥950

カップスープ(クラムチャウダー)、トースト、サラダのワンプレート。



グラノーラ&ヨーグルト プレートセット

Yogurt breakfast plate with drink

(ドリンク付) ¥900

スイス産のグラノーラ“ミューズリー”とカリフォルニアレーズン、蜂蜜をトッピングしたヨーグルトとトースト、サラダのワンプレート。

ミューズリー:全粒小麦、オート麦、ヘーゼルナッツ、アーモンドなどのブレンド

※ドレッシングの追加をご希望のお客様はスタッフにお気軽にお申し付けください。



モーニングブレッドセット オニオングラタンスープ

Soup(Onion gratin soup) with breads and drink

(ブレッド3種・ドリンク付) **¥1,100**

グリュイエールチーズで焼き上げたオニオングラタンスープとパン3種、ドリンクのセットです。



ハムチーズトーストサンドセット

Ham & cheese toast sandwich with drink

(ドリンク付) **¥900**

醍醐味のトーストにハム、チーズ、レタス、トマトをサンドしました。
※ドレッシングの追加をご希望のお客様はスタッフにお気軽にお申し付けください。



フレンチトーストヨーグルト添えセット

French toast with drink

(ドリンク付) **¥900**

進々堂自慢のバゲットをフレンチトーストに。卵、ミルク、生クリームをしみこませ、バターで焼き上げました。
ベリーのコンポートを添えたヨーグルトとどうぞ。



パン・ド・ミ
Pain de mie

フランスパン生地を使った山型食パン。

トーストセット

Plain toast with drink

(ドリンク付) **¥600**

■お好きなパンを5種よりお選び下さい。



プルマン
White bread

しっとりとしたソフトな食感の角食パン。



雑穀生活
Multi cereal bread

雑穀をブレンドした食物繊維が豊富な食パン。



全粒生活パン・ド・ミ
Whole wheat pain de mie

北海道産小麦「春よ恋」の全粒粉を使った健康的なパン。



コティディアン(田舎パン)
Pain de campagne "Quotidien"

フランス小麦と天然酵母を使った本格田舎パン。

チョイスドリンク セットのドリンクはこちらからお選びください

*「氷なし」をご希望の場合はお申しつけください

コーヒー(ホット・アイス)
Coffee (Hot/Iced)
*ホットコーヒーのおかわりを承っております
オレンジジュース
Orange juice

紅茶(ホット・アイス)
Tea (Hot/Iced)
アップルジュース
Apple juice

ミルク(ホット・アイス)
Milk (Hot/Iced)
トマトジュース
Tomato juice

エスプレッソ
Espresso
ジンジャーエール
Ginger ale

朝のお得なサイドメニュー



レーズンとミューズリーの
カップヨーグルト
Yogurt with muesli, raisin and honey

¥360

グラノーラと蜂蜜とレーズンをトッピング。



スモールサラダ
Small salad

少しだけサラダが食べたい!
野菜不足解消に!

¥400



クラムチャウダー
Cup clam chowder

(カップ) **¥450**



ミネストローネ
Cup minestrone

(カップ) **¥400**



コーンスープ
Cup corn soup

(カップ) **¥400**

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

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 refill of hot coffee.

紅茶(ホット・アイス) ————— ¥500
Iced tea (Hot / Iced) ストレート、レモン、ミルク

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

ミルク(ホット・アイス) ————— ¥500
Milk

オレンジジュース ————— ¥500
Orange juice

アップルジュース ————— ¥500
Apple juice

ジンジャーエール ————— ¥500
Ginger ale

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。

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。



Special coffee スペシャルコーヒー

下鴨 カフェ・ヴェルディのコーヒー豆を使用しています。

カフェ・オ・レ (ホット) ————— ¥750
Cafe au lait (Hot) マグカップでのご提供となります。

※カフェ・オ・レのおかわりを承っております。 Free refill of hot cafe au lait(Hot).

エスプレッソ ————— ¥500
Espresso

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

カフェ ラテ (ホット・アイス) ————— ¥600
Cafe latte

カフェ モカ (ホット・アイス) ————— ¥600
Cafe mocha

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

それぞれの豆の特徴を最大限に引き出せるよう、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 自家焙煎

それぞれの豆の風味を最大限に発揮できる焙煎度合で、豆の芯までしっかり火が通り、ふっくらと煎りムラなく仕上げています。

③ スペシャルティコーヒーを贅沢に配合

中南米のコーヒー豆 4種類ブレンド



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。

プレミアムモルツ (中瓶) ————— ¥650
Bottled beer.