

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.



Tomato-stewed

**NEW**

鶏もも肉のトマト煮込み バターライス添え

Tomato-stewed chicken thighs served with butter rice

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**

鶏もも肉をトマトソースで柔らかく煮込み、トマトソースの酸味とバランスよく合うバターライスと温野菜を添えました。



Soup & quiche

**NEW**

シャンピニオンスープとデリとキッシュのプレート

Champignon soup, deli and quiche plate

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥2,400**

単品/without breads and drink **¥1,700**

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キッシュと色とりどりのデリをワンプレートに。マッシュルームや白しめじなどのきのこをふんだんに使用したクリーミーで風味豊かなシャンピニオンスープをセットにしました。



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 **¥2,200**

単品/without breads and drink **¥1,500**

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。



Bolognese gratin

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.



*Spicy curry soup*

### 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 **¥2,100**

単品/without breads and drink **¥1,250**

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。



*Beef Stew*

### 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。



**NEW**

### ホタテ貝柱とエビとほうれん草のクリームパスタ

Cream pasta with scallops, shrimp and spinach

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**

ホタテ貝柱とエビを相性のいいクリーミーなソースの pasta に仕上げました。

歯ごたえの良いエリンギと色鮮やかなほうれん草を合わせました。

ブラックペッパーをかけていただくのがおすすめです。



*Onion gratin*

### 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

**¥1,850**

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

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**

単品もございます。(別頁)



*Minestrone*

## 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**  
Clam chowder

・コーンスープ **¥420**  
Corn soup

・ミネストローネ **¥400**  
Minestrone



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

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。

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。



## 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

生卵の状態で作って茹で上げ、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とグリユ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。

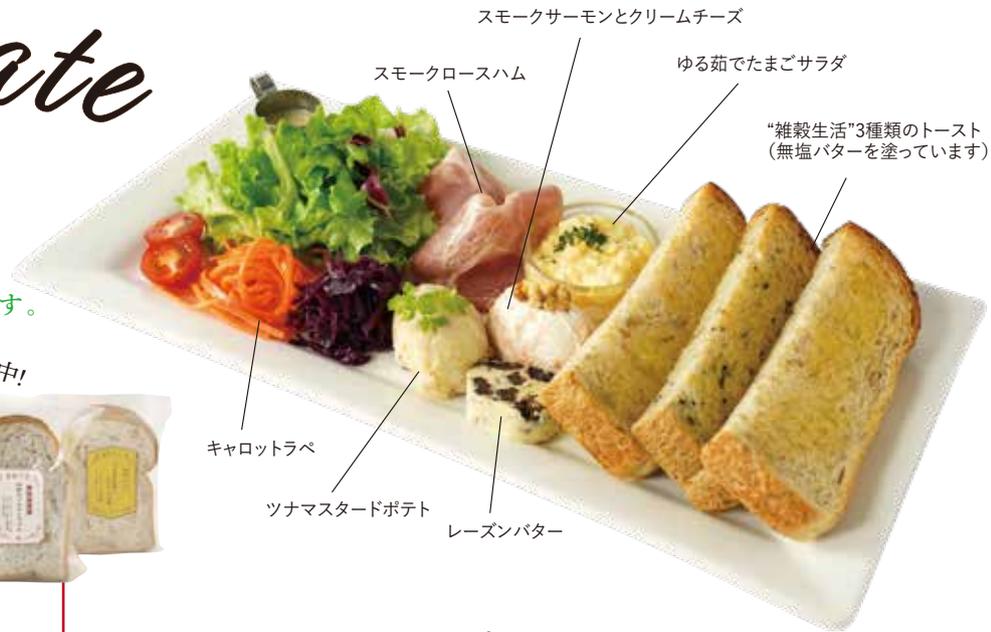
ショップでも好評発売中!

“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



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

ツナマスタードポテト

レーズンバター

## “雑穀生活”のせのせプレート

Multi cereal bread plate

¥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上がり下さい。

※パンのおかわりはございません。

## Soup

スープ

おすすめ



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。

グリユイエールチーズで焼いた \_\_\_\_\_ ¥1,000

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

コーンスープ (ボウル) \_\_\_\_\_ ¥650

Corn soup

ミネストローネ (ボウル) \_\_\_\_\_ ¥600

Minestrone

## 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

プラス350円でセットにさせていただきます。

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)

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

# 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



## NEW

キャラメルりんごと  
アールグレイのタルト

Caramelized apple and earl grey tart

ドリンク付/with set drink ¥980  
単品/without drink ¥760

渋皮栗とナッツのタルト

Chestnut and nuts tart

ドリンク付/with set drink ¥980  
単品/without drink ¥760

洋梨のタルト

Pear tart

ドリンク付/with set drink ¥980  
単品/without drink ¥760

チーズケーキ

Baked cheese cake

ドリンク付/with set drink ¥980  
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。



# 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

# 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) ————— ¥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.

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~

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

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

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。

# 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  
Cafe 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り抜いています。

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  
Cafe latte (Hot / Iced)

カフェ モカ (ホット・アイス) ————— ¥600  
Cafe 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