

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.



Hamburg steak

NEW

ハンバーグステーキ オニオンデミグラスソース
えんどう豆とポテトのマッシュ添え

Hamburg steak with onion demi-glace sauce and pea and potato mash
* Contains pork

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玉ねぎの旨味を感じるデミグラスソースをあわせ、えんどう豆とポテトのマッシュ、キャベツのソテー、目玉焼きを添えました。



Soup & quiche

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

* Contains pork

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
* Contains pork

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。



Bean vegetable gratin

NEW

エビとロースハム・豆野菜のグラタン
バジルトマトソース

Shrimp, roast ham and bean vegetable gratin with basil tomato sauce
* Contains pork

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**

ホワイトソースのグラタンをベースに、エビとロースハムにえんどう豆やそら豆などの豆野菜を加え、トマトソースとバジルソースで仕上げ焼き上げました。

※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。

※Photo is for illustrative purposes only. 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

* Contains pork

セット (ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) **¥2,100**

with mini salad, breads and drink

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 * Contains pork

セット (ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) **¥2,600**

with mini salad, breads and drink

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。



Lemon cream pasta

NEW

アスパラと生ハムのレモンクリームパスタ

Lemon cream pasta with asparagus and prosciutto * Contains pork

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**

クリーミーなのに爽やかな口当たりのレモンクリームソースに、相性の良いアスパラを加え、スペイン産生ハム ハモンセラノのスライスをのせました。



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 * Contains pork

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。

NEW

えんどう豆のクリームスープ

Cream soup of peas

* Contains pork

(カップ) **¥580**

淡いグリーンが春らしいえんどう豆をクリーミーで香りの良いポタージュに仕上げました。

カップスープ 各種

Cup soup

・シャンピニオンのスープ
Champignon soup **¥600**

* Contains pork

・コーンスープ **¥420**
Corn soup

・ミネストローネ **¥400**
Minestrone

* Contains pork

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。
※Photo is for illustrative purposes only. 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
* Contains pork

¥1,250

カマンベール、ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、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&モッツァレラチーズのタルティーヌ

Ratatouille and mozzarella cheese tartine
* Contains pork

¥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

¥1,100

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。



手切りロースハムのクロックムッシュ

Hand-cut roast ham "Croque monsieur"
* Contains pork

¥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
* Contains pork

¥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。

※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



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

* Contains pork

¥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



おすすめ

えんどう豆のクリームスープ _____ ¥900

Cream soup of peas * Contains pork

淡いグリーンが春らしいえんどう豆をクリーミーで香りの良いポタージュです。

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。

シャンピニオンのスープ _____ ¥980

Champignon soup * Contains pork

コーンスープ (ポウル) _____ ¥650

Corn soup

ミネストローネ (ポウル) _____ ¥600

Minestrone * Contains pork

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

※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.

Recommend

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 **¥1,200**
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・フィーヌ・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

※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.

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 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。

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。



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

グラスワイン(赤・白) ————— ¥500
Glass wine

※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.