

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 デミグラス
万願寺唐辛子のローストとパプリカのソテー添え
Hamburger steak demiglace roasted Manganji Chili and sauteed paprika

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,850**

単品/without breads and drink **¥1,200**

手ごねハンバーグステーキにデミグラスソースの鉄板組み合わせ!
万願寺唐辛子のローストとなすびのフリット、パプリカのソテーを添えました。



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 **¥1,900**

単品/without mini salad, breads and drink **¥1,100**

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。



Salad

NEW サラダニソワーズ“アーティチョーク添え”

Salad Nisoise with artichoke

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,900**

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

オリーブ、インゲン、ツナ、トマトと野菜たっぷりのサラダをアンチョビオイルで仕上げました。
ほんのりした甘味と苦みがあり、ホックリとした食感も美味しい“アーティチョーク”もどうぞ。



Pasta

NEW スモークサーモンとアスパラの
レモンクリームパスタ

Lemon cream pasta with smoked salmon and asparagus

セット(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,900**

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

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と相性の良い
スモークサーモンとアスパラを加えて仕上げました。

※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

アレルギーについては従業員にお問い合わせください。※写真は全てイメージです。※価格は全て税込みです。 The price includes tax.

・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 ¥450.



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 **¥2,400**

単品/without mini salad, breads and drink **¥1,600**

柔らかく煮込んだ牛バラ肉のシチューです。赤ワインの風味を残しデミグラスソースで仕上げました。



Onion gratin soup

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(ブレッド・ドリンク付)/with breads and drink **¥1,650**

単品/without breads and drink **¥850**

パンと相性の良い進々堂のオニオングラタンスープはグリュイエールチーズで焼き上げています。単品はスープのみになります。 ※お時間が少々かかります。ご了承ください。



Quiche

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 **¥1,550**

単品/without breads and drink **¥900**

人気のキッシュです。是非パンと一緒にどうぞ。

NEW

ビーツとじゃがいもの
冷製スープとザジキソースの
ディッププレートセット

Cold beet and potato soup with Tzatziki sauce dip plate set

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

単品はポウルスープになります。



Cold soup of beet

Minestrone



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

¥1,500

単品はポウルスープになります。

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

ビーツと
じゃがいもの冷製スープ
Cold beet and potato soup
(グラス) **¥400**

赤色が鮮やかなビーツとじゃがいもを合わせた冷たいポタージュスープです。



カップスープ 各種
Cup soup

・ミネストローネ **¥360**
Minestrone

・コーンスープ **¥360**
Corn soup

・クラムチャウダー **¥400**
Clam chowder



スモールサラダ
Small salad **¥360**

少しだけサラダが食べたい!
野菜不足解消に!

アレルギーについては従業員にお問い合わせください。
※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。



セットブレッド (おかわり自由)
Set breads **¥450**

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。)

The price includes tax.

One plate

ワンプレート

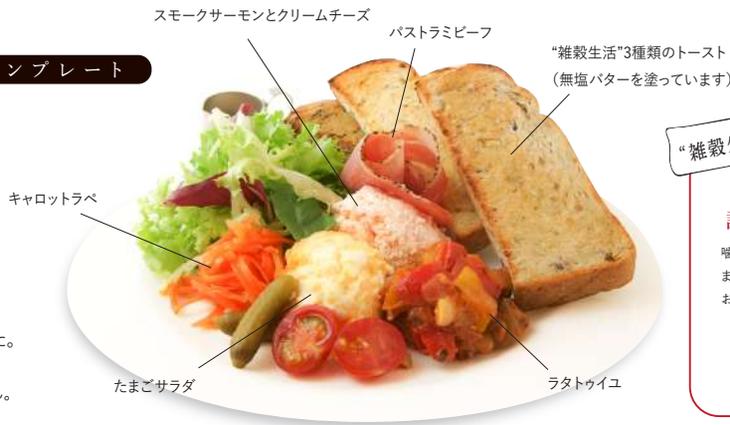
おすすめ

“雑穀生活”のせのせプレート

Multi cereal bread plate

¥950

3種の雑穀生活のパンと色々な具材を盛り合わせました。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。



“雑穀生活”を使用

ショップでも好評発売中!



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

Tartine

タルティーヌ

進々堂自慢の本格田舎パン パン・ド・カンパーニュ“コティディアン”を使用



NEW

3種のフ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

¥1,150

カマンベール、ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、3種のフ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。



エッグサラダ&パストラミビーフ
Egg salad and pastrami beef tartine

¥900

エッグサラダに黒胡椒が効いたパストラミビーフが良く合います。



ラタトゥイユとベシヤメルソース
Ratatouille and white sauce tartine

¥900

ベシヤメルソース、ラタトゥイユ、チーズをのせてオープンで焼き上げました。

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

生卵の状態です入れて茹で上げ、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

Hando-cut roastham “Croque monsieur”

¥1,100

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

¥850

たまご・きゅうりとボンレスハム・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

À la carte

ア・ラ・カルト

ビーツとじゃがいもの冷製スープ (ポウル) ——— ¥650
Cold beet and potato soup

クラムチャウダー (ポウル) ——— ¥650
Clam chowder soup

ミネストローネ (ポウル) ——— ¥550
Minestrone

コーンスープ (ポウル) ——— ¥550
Corn soup

フライドポテト ——— ¥360
French fries

アレルギーについては従業員にお問い合わせください。 ※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込みです。 The price includes tax.

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

バニラアイスクリーム

チョコレートソース



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



カヌレ・ド・ボルドー
Cannelé de bordeaux

ドリンク付/with set drink ¥650
単品/without drink ¥430



牛乳、砂糖、卵、バター、焦がしバター、バニラビーンズ、ラム酒を使い、
3日間かけて仕込んだ生地をじっくり1時間かけて焼き上げました。

Tarte

手作りタルト



渋皮栗とナッツのタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥930
Chestnut and nuts tart 単品/without drink ¥710

ダークチェリーとチョコレートのタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥930
Dark cherry and chocolate tart 単品/without drink ¥710

洋梨のタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥930
Pear tarte 単品/without drink ¥710

チーズタルト ————— ドリンク付/with set drink ¥930
Baked cheese tarte 単品/without drink ¥710

ガトーショコラ〜クラシック〜 ————— ドリンク付/with set drink ¥930
Chocolate cake 単品/without drink ¥710



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



シフォンケーキ ————— ¥540
Chiffon cake

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

ホットコーヒーはおかわり自由! Free refills of hot coffee.

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 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~

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 (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。



アルコール

プレミアムモルツ (中瓶) _____ ¥650
Bottled beer

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。

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.
マグカップでの提供となります。

エスプレッソ _____ ¥500
Espresso
砂糖を入れてイタリアンスタイルでどうぞ。

カフェ カプチーノ (ホット・アイス) _____ ¥600
Café cappuccino (Hot / Iced)
シナモンの風味をお楽しみください。

カフェ ラテ (ホット・アイス) _____ ¥600
Café latte (Hot / Iced)
フォームミルクのコンビネーション。

カフェ モカ (ホット・アイス) _____ ¥600
Café mocha (Hot / Iced)
ホイップクリームを溶かしながらどうぞ。



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

スペシャル
コーヒー全てに



このコーヒー豆を
使用しています。

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別抜いています。

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4種を配合

中南米のコーヒー豆4種類ブレンド。キレの良い後味と、甘みのあるアフターテイストが印象的なブレンドです。