

# Lunch Menu

## STEAK LUNCH

ステーキランチコース ¥3,300

- ◆ 京都の野菜クリュディテサラダ
- ◆ シェフのおすすめスープ
- ◆ 牛サーロイン150g “ステーキフリット”
- ◆ 選べるポテト  
チーズベイクドポテト/トリュフマッシュポテト/フライドポテト
- ◆ デザート 又は フロマージュ  
デザートは右記メニューよりお選びください
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー 又は  
ロンネフェルト社の紅茶



## SANDWICH

コーヒー又は  
ロンネフェルト社の紅茶のセット+ ¥350

国産ロースハムとグリュイエールチーズの  
“クロックムッシュ” ———— ¥1,300

牛100%粗挽き肉の  
手ごねステーキアッシュバーガー ———— ¥1,400

付け合わせにサラダ又はフライドポテトをお選びいただけます。



## WINE&BEER

- おすすめのグラスワイン (スパークリング・白・赤) ———— ¥600~
- ノンアルコールワイン (スパークリング・白・赤) ———— ¥600~
- ヴァンショー (白・赤) ———— ¥650  
ホットワイン
- ノンアルコールヴァンショー (白・赤) ———— ¥650  
ノンアルコールのホットワイン
- 生ビール キリンハートランド ———— ¥700
- KIRIN 一番搾り (小瓶/334ml) ———— ¥650
- ペローニ・ナストロアズーロ (小瓶/330ml) ———— ¥780
- モレッティ ゼロ/微アルコール0.05% (小瓶/330ml) ———— ¥650
- モレッティ ゼロ リモーネ/微アルコール0.05% (小瓶/330ml) ———— ¥700

その他のワインやドリンクもご用意しております。ドリンクメニューもご覧ください。

ルボンヴィーヴル自慢のランチ

## LUNCH BON VIVRE



すべてのセットに コーヒー またはロンネフェルト社の紅茶 がつきます。

- メイン + パン <平日限定> ¥1,800
- メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥2,400
- 前菜 + メイン + パン ¥2,400
- 前菜 + メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥2,900

下記リストからそれぞれ一品ずつお選びください。

### 前菜 APPETIZER

NEW 甲殻類のスープ “ピスク”

サラダ “ニソワーズ”

自家製パテ・ド・カンパーニュ

グリュイエールチーズをのせて焼いたオニオングラタンスープ

赤ピーマンのケーキサレ リエットをのせて

ホタテのポワレ グリーンマスタード風味

### メイン MAIN

白身魚のすり身 “クネル” とサフランライスのえびソースグラタン

NEW ステーキアッシュ 万願寺唐辛子のローストと温野菜添え

NEW 豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み “カスレ”

スペアリブ 赤ワインと生姜の香り (+ ¥300)

真鯛のポワレ うに風味のソース (+ ¥400)

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み “ブルギニョン” (+ ¥500)

### デザート DESSERT

選べるデザート

右記メニューよりお選びください

「オリーブオイル」「バター」はスタッフにお申し付けください。

14:00より

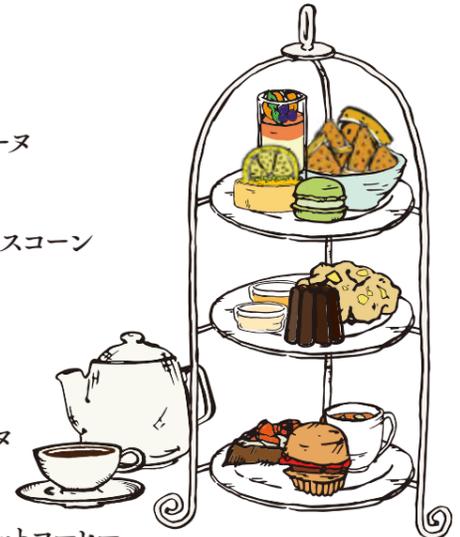
## AFTERNOON TEA



期間限定 <2023.5.10~2023.6.30>

柑橘果実のアフタヌーンティー ¥3,300

- \* おすすめのオレンジ
- \* レモンタルト
- \* ブラッドオレンジジュレと  
ヨーグルトムースのヴェリーヌ
- \* ミニマカロン ピスタチオ
- \* アールグレイとレモンの自家製スコーン
- \* クロテッドクリーム/はちみつ
- \* カヌレ・ド・ボルドー
- \* ミニステーキアッシュバーガー
- \* そら豆とベーコンのタルティーン
- \* シェフのおすすめスープ
- \* ロンネフェルト社の紅茶 or ポットコーヒー



おすすめのデザート

## DESSERT

コーヒー又はロンネフェルト社の紅茶のセット + ¥350

プロフィットロール ———— ¥1,000

バニラアイスをはさんだシューに温かいチョコレートソースをかけました。

NEW パリ ブレスト・フレーズ ———— ¥920

タイヤの形をしたリング状のシュー生地でいちごクリームをサンドしました。

タルト・フィヌ・ポム ———— ¥920

薄く焼き上げたアップルパイにバニラアイスクリームをのせました。

濃厚ナッツブラウニー  
~キャラメルソースとバニラアイスクリームをのせて~ ———— ¥850

洋梨のタルト ———— ¥700

渋皮栗とナッツのタルト ———— ¥700

一保堂のほうじ茶をつかったクレームブリュレ ———— ¥670

バニラアイスクリーム ———— ¥670

カヌレド ボルドー ———— ¥670

※アレルギーについては従業員にお尋ね下さい。※価格は全て税込です。※イラストは全てイメージです。

# Lunch Menu

## STEAK LUNCH

¥ 3,300

- ◆ Small salad
- ◆ Chef's recommended soup
- ◆ Beef sirloin 150g "Steak frites"
- ◆ You can choose one from the menu below.
  - Cheese baked potatoes
  - Truffle mashed potatoes
  - French fries potatoes
- ◆ Dessert or Fromage
- ◆ Bread
- ◆ Coffee or Ronnefeld tea



## SANDWICH

You can add coffee or Ronnefeld tea at 350 yen.

Croque monsieur \_\_\_\_\_ ¥ 1,300

Steak hache burger \_\_\_\_\_ ¥ 1,400

With salad or french fries.



## WINE&BEER

Glass of wine (Sparkling・White・Red) \_\_\_\_\_ ¥ 600~

Glass of non-alcoholic wine (Sparkling・White・Red) \_\_\_\_\_ ¥ 600~

Mulled wine (White・Red) \_\_\_\_\_ ¥ 650

Non-alcoholic mulled wine (White・Red) \_\_\_\_\_ ¥ 650

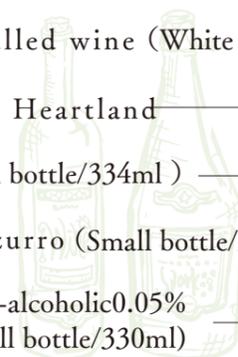
Draft beer KIRIN Heartland \_\_\_\_\_ ¥ 700~

KIRIN beer (Small bottle/334ml) \_\_\_\_\_ ¥ 650

Peroni Nastro Azzurro (Small bottle/330ml) \_\_\_\_\_ ¥ 780

Moretti Zero/Low-alcoholic0.05% (Small bottle/330ml) \_\_\_\_\_ ¥ 650

Moretti Zero Limone/Low-alcoholic0.05% (Small bottle/330ml) \_\_\_\_\_ ¥ 700



## LUNCH BON VIVRE



All lunch come with coffee or Ronnefeld tea after the meal.

- Main dish + Breads ¥ 1,800
- Main dish + Breads + Dessert or Cheese ¥ 2,400
- Appetizer + Main dish + Breads ¥ 2,400
- Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese ¥ 2,900

You can choose an appetizer and a main dish from below.

### APPETIZER

**NEW** Soupe "bisque"

Nicoise-style salad

Homemade pâté de campagne

Onion gratin soup

Cakesalet of red pepper with rilette

Pan-fried scallop with green mustard flavor

### MAIN

Shrimp sauce gratin "quenelle" with whitefish paste and saffron rice

**NEW** "Steak hache" with roasted Manganji Chili and hot vegetables

**NEW** "Casoulet" de Poitrine de Porc Confitte et Haricots Blancs

Spareribs aroma of red wine and ginger ( + ¥300 )

Red sea bream with sea urchin flavored sauce ( + ¥400 )

Red wine stew of beef (Beef bourguignon) ( + ¥500 )

### DESSERT

You can choose your dessert from "DESSERT" items.

14:00より

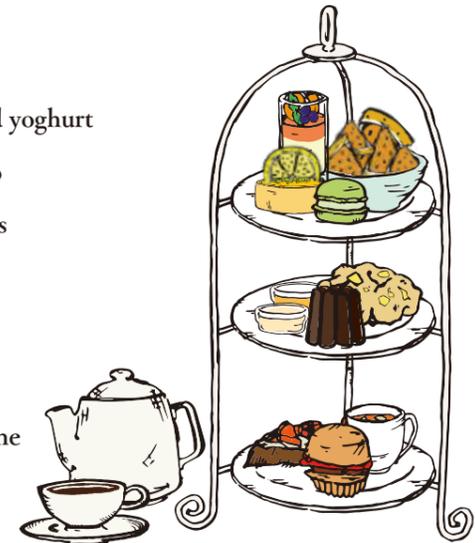
## AFTERNOON TEA



Limited <2023.5.10~2023.6.30>

Citrus fruit Afternoon tea ¥ 3,300

- \* Recommended Orange
- \* Lemon tart
- \* Verrine of blood orange and yoghurt
- \* Mini macarons of pistachio
- \* Earl Grey and lemon scones
- \* Clotted cream and Honey
- \* Cannelé de Bordeaux
- \* Mini Stake-Ashe Burger
- \* Broad bean and bacon tartine
- \* Recommended soups
- \* Ronnefeld tea or Pot Coffe



### Recommended DESSERT

You can add coffee or Ronnefeld tea at 350 yen.

"Profiteroles" ice cream puffs with chocolate sauce \_\_\_\_\_ ¥ 1,000

**NEW** Paris Brest Fraise \_\_\_\_\_ ¥ 920

Thin apple tart with ice cream \_\_\_\_\_ ¥ 920

Brownie with ice cream \_\_\_\_\_ ¥ 850

Pear tart \_\_\_\_\_ ¥ 700

Chestnut and nut tart \_\_\_\_\_ ¥ 700

Ippodo-Hojicha Brulee \_\_\_\_\_ ¥ 670

Vanilla ice cream \_\_\_\_\_ ¥ 670

Cannelé de Bordeaux \_\_\_\_\_ ¥ 670

Contact employees for allergens. The price includes tax.