Lunch Menu

STEAK LUNCH

ステークランチコース ¥ 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 "ステークフリット"
- ★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 ―― ¥ 1,300 "クロックムッシュ"

牛100%粗挽き肉の 手ごねステークアッシェバーガー

- ¥ 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) ———	$~~~ \texttt{$ 400 } \sim$
ヴァンショー (白·赤) ホットワイン	¥ 650
ノンアルコールヴァンショー (白・赤)	¥ 650
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

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 ゴルゴンゾーラチーズの冷製スープ 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 赤ピーマンのケークサレ 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 ステークアッシェ 万願寺唐辛子のローストと温野菜添え

豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み"カスレ"

NEW 豚ロースのコルドンブルー 焦がしバターソース (+ ¥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 4 9

AFTERNOON TEA

期間限定<2023.9.1~2023.11.9>

シャインマスカットと栗の アフタヌーンティー 2023 ¥4,000

*シャインマスカットとおすすめの葡萄

*葡萄のタルトレット

* ミルクティープリンとマロンのヴェリーヌ

*ミニマカロン

* りんごのスコーン

* クロテッドクリーム/メープルシロップ

* カヌレ・ド・ボルドー

* ミニアッシェバーガー

* シェフのおすすめスープ

*マッシュルームとロースハムのタルティーヌ

*ロンネフェルト社の紅茶 or ポットコーヒー



$\mathbf{DESSERT}$

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。

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

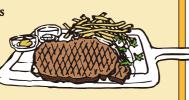
一保堂のほうじ茶をつかったクレームブリュレ ―― ¥ 670

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

With salad or french fries.

Steak hache burger — ¥ 1,400

WINESBEER

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

Nicoise-style salad
Homemade pâté de campagne
Onion gratin soup
Cakesalet of red pepper with rillette
Pan-fried scallop with green mustard flavor

MAIN

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

"Steak hache" with roasted Manganji chili and hot vegetables

"Casoulet" de poitrine de porc confite et haricots blancs

NEW Cordon bleu pork loin with burnt butter sauce (+¥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.

AFTERNOON TEA

Limited Time < 2023.9.1 ~ 2023.11.9 >

Shine Muscat grapes & Chestnuts Afternoon Tea 2023 ¥4,000

* Shine Muscat and recommended grapes

* Grape tartlet

* Milk tea pudding and chestnut verrine

* Mini macaron

* Apple scone

* Clotted cream and Maple syrup

* Cannelé de Bordeaux

* Mini Ashe Burger

* Chef's recommended soup

* Mushroom and loin ham tartine

* Ronnefeld tea or Pot Coffe



Recommended **TCCCD**

You can add coffee or Ronnefeld tea at 350 yen.

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

 Paris Brest
 ¥ 920

 Thin apple tart with ice cream
 ¥ 850

 Brownie with ice cream
 ¥ 700

 Chestnut and nut tart
 ¥ 700

 Ippodo-Hojicha Brulee
 ¥ 670

 Vanilla ice cream
 ¥ 670

 Cannelé de Bordeaux
 ¥ 670