

Dinner Menu

STEAK DINNER



ステーキディナーコース ¥ 4,700

- ◆ アミューズ
- ◆ サラダ“ニソワーズ”
- ◆ 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
- ◆ ブレッド
- ◆ 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
- ◆ コーヒー 又は ロンネフェルト社の紅茶

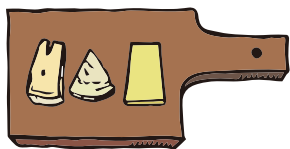
LES FROMAGES

ナチュラルチーズ - パンの小皿付き -

1種 ——— ¥ 500

3種盛 ——— ¥ 1,020

5種盛 ——— ¥ 1,530

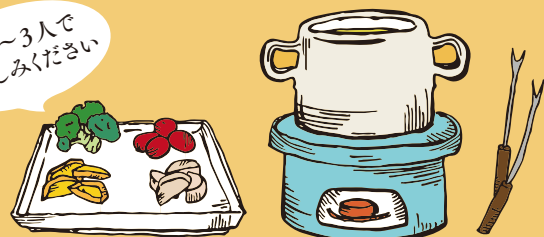


フロマージュリストよりお選びください

CHEESE FONDUE

18カ月熟成コンテチーズ 100%
のチーズフォンデュ ——— ¥ 2,300

※ 2~3人で
お楽しみください



ルボンヴィーヴル自慢のディナー

DINNER BON VIVRE

アミューズ + 前菜 + メイン + パン + デザート or 3種チーズ盛
コーヒーまたはロンネフェルト社の紅茶がつきます。

¥ 3,800

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 シャンピニオンのスープ

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

自身魚のすり身“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” 茸のソテーとかぼちゃのマッシュ添え

豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み“カスレ”

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)

牛サーロイン150g “ステーキフリット” (+ ¥800)
(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 DESSERT or 3種チーズ盛 FROMAGE

デザートは右記メニューよりお選びください。

おかわりのパン・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。

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。

パリ ブレスト ——— ¥ 920
タイヤの形をしたリング状のシュー生地でブラネ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

WINE

グラス
おすすめのグラスワイン ——— ¥ 600~
(スパークリング・白・赤)

サングリア(白・赤) ——— ¥ 700

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

BEER

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(小瓶/330ml) /微アルコール
※アルコール0.05% ——— ¥ 650

モレッティ ゼロリモーネ(小瓶/330ml) ——— ¥ 700
/微ノンアルコール
※アルコール0.05%

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。



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

Dinner Menu

STEAK DINNER

¥ 4,700



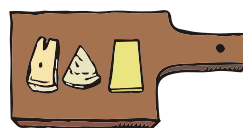
- ◆ Amuse
- ◆ Salad "Nisoise"
- ◆ Chef's recommended soup
- ◆ Beef sirloin 150g "Steak frites"
- ◆ You can choose one from below.
Cheese baked potatoes / Truffle mashed potatoes / French fries potatoes
- ◆ Dessert or Cheese
Select your dessert from dessert items
- ◆ Breads
- ◆ Coffee or Ronnefeld tea

LES FROMAGES

One piece — ¥ 500

3 kinds of cheeses — ¥ 1,020

5 kinds of cheeses — ¥ 1,530

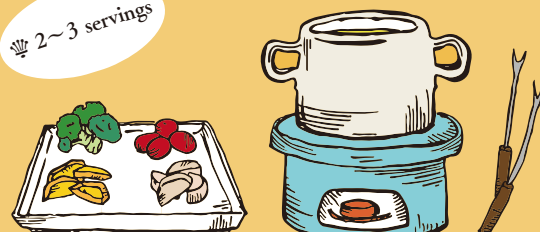


CHEESE FONDUE

Cheese fondue of Comte cheese

— ¥ 2,300

🍷 2~3 servings



DINNER BON VIVRE

Amuse + Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese assortment
with coffee or Ronnefeld tea

¥ 3,800

You can choose one from below them.

APPETIZER

NEW Champignon soup

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 ache" served with sautéed mushrooms and pumpkin mash

"Casoulet" de poitrine de porc confite et charicots blancs

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)

Beef sirloin 150g "Steak frites" (+ ¥800)

(Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)

DESSERT or FROMAGE

You can choose your dessert from "DESSERT" items.

DESSERT



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 — ¥ 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

WINE

Glass

🍷 Glass of wine (sparkling or white or red) — ¥ 600

🍷 Sangria (white or red) — ¥ 700

🍷 Mulled Wine (white or red) — ¥ 650

🍷 Non-alcoholic Mulled Wine (white or red) — ¥ 650

BEER

🍺 Draft beer KIRIN Heartland — ¥ 700

🍺 KIRIN beer (334ml) — ¥ 650

🍺 Peroni Nastro Azzurro (330ml) — ¥ 780

🍺 Moretti Zero (330ml) / Non-alcoholic — ¥ 650
※Alcoholic 0.05%

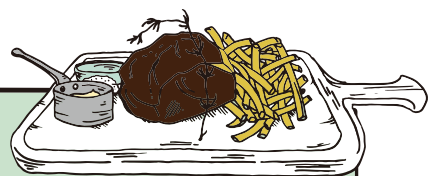
🍺 Moretti Zero Limone (330ml) / Non-alcoholic — ¥ 700
※Alcoholic 0.05%



There are other drinks.
Please see also the drink menu.

Contact employees for allergens. The price includes tax.

A LA CARTE



Appetizers まずは前菜から

自家製パテ・ド・カンパーニュ	¥ 800
シャンピニオンのスープ	¥ 800
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	¥ 850
サラダ“ニソワーズ”	¥ 900
エスカルゴのブルゴーニュ風	¥ 850
赤ピーマンのケーキサレ リエットをのせて	¥ 950
ホタテのポワレ グリーンマスタード風味	¥ 1,100
シャルキュトリ盛り合わせ (自家製パテ・ド・カンパーニュ、プロシュート、自家製リエット)	¥ 1,300

Main メインのお料理

“ステーキアッシュ” 茸のソテーとかぼちゃのマッシュ添え	¥ 1,400
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	¥ 1,400
豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み“カスレ”	¥ 1,500
豚ロースのコルドンブルー 焦がしバターソース	¥ 1,800
真鯛のポワレ うに風味のソース	¥ 1,900
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”	¥ 2,300
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)	¥ 2,800

Plus menu 付け合わせにどうぞ

野菜のクリュディテ	¥ 460
進々堂のブレッド (5切れ)	¥ 300

A LA CARTE



Appetizers

Homemade pâté de campagne	¥ 800
Champignon soup	¥ 800
Onion gratin soup	¥ 850
Nicoise-style salad	¥ 900
Escargot burgundy style	¥ 850
Cakesalet of red pepper with rilette	¥ 950
Pan-fried scallop with green mustard flavor	¥ 1,100
Assorted charcuterie (Pâté de campagne, Prosciutto and Pork rillettes)	¥ 1,300

Main

“Steak ache” served with sautéed mushrooms and pumpkin mash	¥ 1,400
Shrimp sauce gratin “quenelle” with whitefish paste and saffron rice	¥ 1,400
“Casoulet” de poitrine de porc confite et haricots blancs	¥ 1,500
Cordon bleu pork loin with burnt butter sauce	¥ 1,800
Red sea bream with sea urchin flavored sauce	¥ 1,900
Red wine stew of beef (Beef bourguignon)	¥ 2,300
Beef sirloin 150g “Steak frites” (Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)	¥ 2,800

Plus menu

Small salad	¥ 460
Bread (5pieces)	¥ 300