

Lunch Menu

STEAK LUNCH

ステーキランチコース ￥3,600

- ◆ 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 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

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” 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）

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。

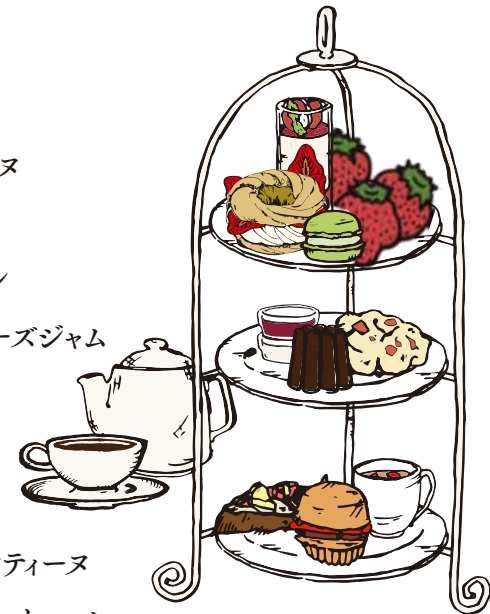
14:00より

AFTERNOON TEA

期間限定<2023.12.26～2024.5.20>

あまおう苺の
アフタヌーンティー 2024 ￥4,000

- * あまおう苺
- * 苺のパリブレスト
- * 苺とマスカルポーネのヴェリーヌ
- * ミニマカロン
- * 苺とホワイトチョコのスコーン
- * クロテッドクリーム/フランボワーズジャム
- * カヌレ・ド・ボルドー
- * ミニアッシュバーガー
- * シェフのおすすめスープ
- * クリームチーズと生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



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。

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リ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

※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

¥ 3,600

- ◆ 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



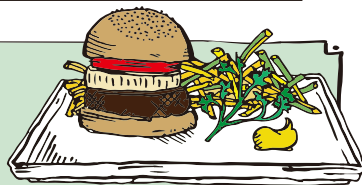
SANDWICH

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 < Weekdays only > ¥ 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 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 haricots 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)

DESSERT

You can choose your dessert from "DESSERT" items.

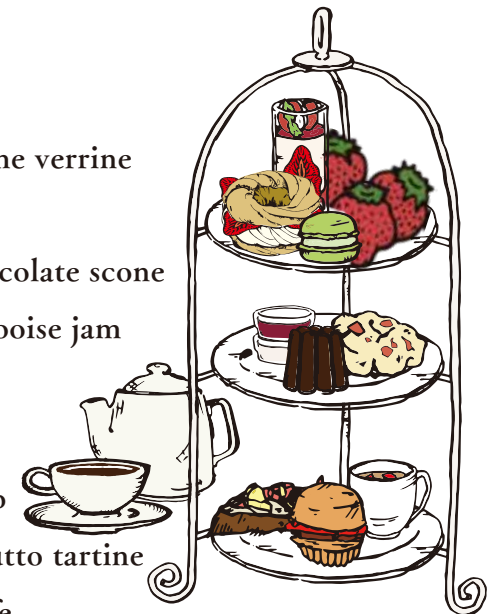


AFTERNOON TEA

Limited Time <2023.12.26~2024.5.20>

"Amaou" Strawberry
Afternoon tea 2024 ¥4,000

- * "Amaou" strawberry
- * Strawberry Paris Brest
- * Strawberry and mascarpone verrine
- * Mini macaron
- * Strawberry and white chocolate scone
- * Clotted cream and Framboise jam
- * Cannelé de Bordeaux
- * Mini Ashe Burger
- * Chef's recommended soup
- * Cream cheese and prosciutto tartine
- * 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

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

Contact employees for allergens. The price includes tax.