

# Dinner Menu



## 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** ガトー・ナンテ \_\_\_\_\_ ¥950  
 フランス、ナントの郷土菓子。薫り高いラム酒の風味をお楽しみいただけます。  
 ※アルコールが苦手な方はお控えください。
- 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プ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

## WINE

- グラス
- おすすめグラスワイン \_\_\_\_\_ ¥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。



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付きます。

¥4,200

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“ビスク”

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

ホタテのポワレ グリーンマスタード風味

**NEW** サーモンのコンフィ マスカルポーネのムース添え(+¥200)

### メイン MAIN

白身魚のすり身“クネル”とサフランライスのはじソースグラタン

**NEW** “ステーキアッシュ” えんどう豆と温野菜添え

豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み“カスレ”

真鯛のポワレ うに風味のソース(+¥400)

**NEW** 鴨胸肉のロースト ハーブ風味 リンゴのキャラメリゼ添え(+¥500)

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”(+¥500)

オーギービーフのサーロイン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。

## CHEESE FONDUE DINNER

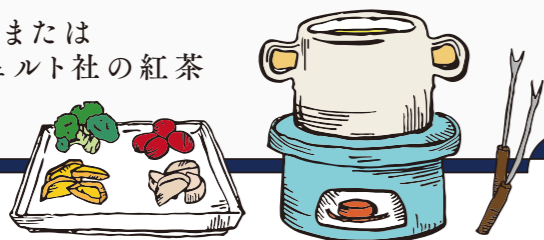
チーズフォンデュ ディナーコース

¥5,500

2名様より承ります。

コンテチーズの香りが豊かな贅沢フォンデュと  
 当店で人気のメニューをお楽しみいただける、  
 特別ディナーコースです。

- ◆ シェフのおすすめアミューズ
- ◆ 自家製パテ・ド・カンパーニュ サラダ仕立て
- ◆ コンテチーズのフォンデュ
- ◆ 牛ほほ肉のブルギニョン
- ◆ デザートプレート
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー または  
 ロンネフェルト社の紅茶



※ 2~3名で  
 お楽しみください

単品でもご注文いただけます。

コンテチーズのチーズフォンデュ

¥2,700

## LES FROMAGES

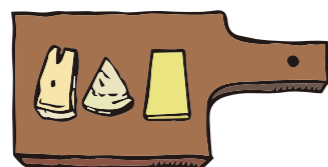
ナチュラルチーズ - パンの小皿付き -

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



# Dinner Menu

## CHEESE FONDUE DINNER

Cheese fondue dinner course

¥ 5,500

Orders are accepted from 2 persons.

Luxurious fondue with the rich aroma of Comte cheese and our popular menu.

- ◆ Amuse
- ◆ Homemade pâté de campagne
- ◆ Cheese fondue of comte cheese
- ◆ Red wine stew of beef (Beef bourguignon)
- ◆ Dessert plate
- ◆ Breads
- ◆ Coffee or Ronnefeld tea



2~3 servings

You can also order single items.

Cheese fondue of Comte cheese

¥ 2,700

## LES FROMAGES

One piece — ¥ 500

3 kinds of cheeses — ¥ 1,020

5 kinds of cheeses — ¥ 1,530



Please choose from the fromage list.

## DINNER BON VIVRE

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

¥ 4,200

You can choose one from below them.

### APPETIZER

**NEW** Crustacean soup “bisque”

Nicoise-style salad

Homemade pâté de campagne

Onion gratin soup

Pan-fried scallop with green mustard flavor

**NEW** Salmon confit with mascarpone mousse (+¥200)

### MAIN

Shrimp sauce gratin “quenelle” with whitefish paste and saffron rice

**NEW** “Steakache” with peas and warm vegetables

“Casoulet” de poitrine de porc confite et charicots blancs

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

**NEW** Roasted duck breast with herb flavor and caramelized apple (+¥500)

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

Aussie 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

**NEW** Gâteau nantais — ¥ 950  
Not suitable for people who don't like alcohol.

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 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.

Photo is for illustrative purposes only. The price includes tax. Contact employees for allergens.

# A LA CARTE



## Appetizers まずは前菜から

自家製パテ・ド・カンパーニュ \_\_\_\_\_ ¥ 950

NEW

甲殻類のスープ“ビスク” \_\_\_\_\_ ¥ 950

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 \_\_\_\_\_ ¥ 950

サラダ“ニソワーズ” \_\_\_\_\_ ¥ 950

ホタテのポワレ グリーンマスタード風味 \_\_\_\_\_ ¥ 1,200

NEW

サーモンのコンフィ マスカルポーネのムース添え \_\_\_\_\_ ¥ 1,300

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) \_\_\_\_\_ ¥ 1,500

## Main メインのお料理

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 \_\_\_\_\_ ¥ 1,500

NEW

“ステーキアッシュ” えんどう豆と温野菜添え \_\_\_\_\_ ¥ 1,500

豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み“カスレ” \_\_\_\_\_ ¥ 1,600

真鯛のポワレ うに風味のソース \_\_\_\_\_ ¥ 2,000

NEW

鴨胸肉のロースト ハーブ風味 リンゴのキャラメリゼ添え \_\_\_\_\_ ¥ 2,400

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン” \_\_\_\_\_ ¥ 2,400

オージービーフのサーロイン150g ステーキフリット \_\_\_\_\_ ¥ 2,800  
(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)

## 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 \_\_\_\_\_ ¥ 950

NEW

Crustacean soup "bisque" \_\_\_\_\_ ¥ 950

Onion gratin soup \_\_\_\_\_ ¥ 950

Nicoise-style salad \_\_\_\_\_ ¥ 950

Pan-fried scallop with green mustard flavor \_\_\_\_\_ ¥1,200

NEW

Salmon confit with mascarpone mousse \_\_\_\_\_ ¥1,300

Assorted charcuterie \_\_\_\_\_ ¥1,500  
(Pâté de campagne, Prosciutto and Pork rillettes)

## Main

Shrimp sauce gratin "quenelle"  
with whitefish paste and saffron rice \_\_\_\_\_ ¥ 1,500

NEW

"Steak ache" with peas and warm vegetables \_\_\_\_\_ ¥ 1,500

"Casoulet" de poitrine de porc confite et haricots blancs \_\_\_\_\_ ¥ 1,600

Red sea bream with sea urchin flavored sauce \_\_\_\_\_ ¥ 2,000

NEW

Roasted duck breast with herb flavor and caramelized apple \_\_\_\_\_ ¥ 2,400

Red wine stew of beef (Beef bourguignon) \_\_\_\_\_ ¥ 2,400

Aussie beef sirloin 150g "Steak frites" \_\_\_\_\_ ¥ 2,800  
(Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)

## Plus menu

Small salad \_\_\_\_\_ ¥ 460

Bread (5 pieces) \_\_\_\_\_ ¥ 300

One of the top Japanese beef brands  
with a delicious flavor irresistible!



# OMI BEEF STEAK

Omi Beef Sirloin Steak Course

近江牛サーロインステーキコース

¥9,000

- ◆ アミューズ:生ハムと彩り野菜のカクテル  
Amuse:Cocktail of raw ham and colorful vegetables
- ◆ 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  
Onion gratin soup topped with Gruyère cheese and grilled
- ◆ 野菜サラダ /Vegetable salad
- ◆ 近江牛サーロイン150g / Omi beef sirloin steak 150g
- ◆ デザートプレート 又は フロマージュ/Dessert plate or Cheese
- ◆ ブレッド / Breads
- ◆ コーヒー又はロンネフェルト社の紅茶 / Coffee or Ronnefeld tea

