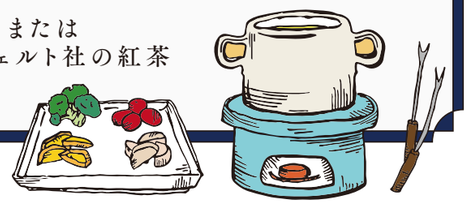
Dinner Menu

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

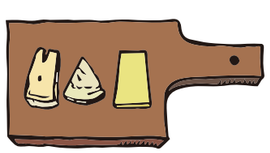


2~3名で
お楽しみください

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

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。

¥ 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 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

ホタテのポワレ グリーンマスタード風味

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えびソースグラタン

“ステークアッシェ”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 赤ワインソース（＋¥500）

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”（＋¥500）

オージービーフのサーロイン150g“ステークフリット”（＋¥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。

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・フィーヌ・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 ¥ 850
～キャラメルソースとバニラアイスクリームをのせて～

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（スパークリング・白・赤）	¥ 600～
サングリア（白・赤）	¥ 700
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） ノンアルコールのホットワイン	¥ 650

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）/微ノンアルコール ※アルコール0.05%	¥ 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。

240522

※写真は全てイメージです。　※価格は全て税込です。　※アレルゲンについては従業員にお問い合わせください。

Dinner Menu

CHEESE FONDUE DINNER

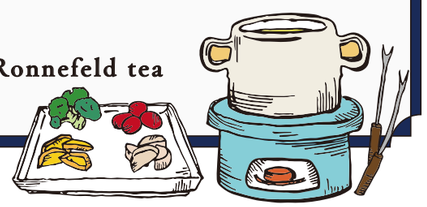
Cheese fondue dinner course

¥ 5,500

Orders are accepted from 2 persons.

Luxurious fondue with the rich aromaof Comte cheese and 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

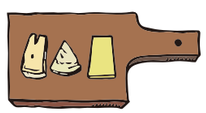
You can also order single items.

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 **Chilled gorgonzola cheese soup**

Nicoise-style salad

Homemade pâté de campagne

Onion gratin soup

Pan-fried scallop with green mustard flavor

Salmon confit with mascarpone mousse (+¥200)

MAIN

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

"Steak ache" 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 red wine sauce (+¥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 Not suitable for people who don't like alcohol.	¥ 950
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 ※Alcoholic0.05%	¥ 650
Moretti Zero Limone(330ml) / Non-alcoholic ※Alcoholic0.05%	¥ 700

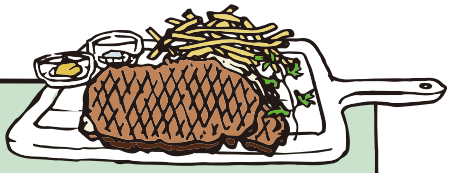
There are other drinks.
Please see also the drink menu.

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

240522

単品メニュー

A LA CARTE



Appetizers まずは前菜から

NEW ゴルゴンゾーラチーズの冷製スープ ¥900

自家製パテ・ド・カンパーニュ ¥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

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

“ステークアッシェ”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 赤ワインソース ¥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 ステークフリット ¥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

※写真は全てイメージです。　※価格は全て税込です。　※アレルゲンについては従業員にお問い合わせください。

240522

A LA CARTE

Appetizers

NEW Chilled gorgonzola cheese soup ¥ 900

Homemade pâté de campagne ¥ 950

Onion gratin soup ¥ 950

Nicoise-style salad ¥ 950

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

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

"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 red wine sauce ¥ 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 (5pieces) ¥ 300

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

240522