

# Lunch Menu

## STEAK LUNCH

ステーキランチコース ¥3,700

- ◆ 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
- ◆ オージービーフのサーロイン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” ——— ¥1,500

牛100%粗挽き肉の  
手ごねステーキアッシュバーガー ——— ¥1,600

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> ¥2,000
- メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥2,600
- 前菜 + メイン + パン ¥2,600
- 前菜 + メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥3,100

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 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)

### 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

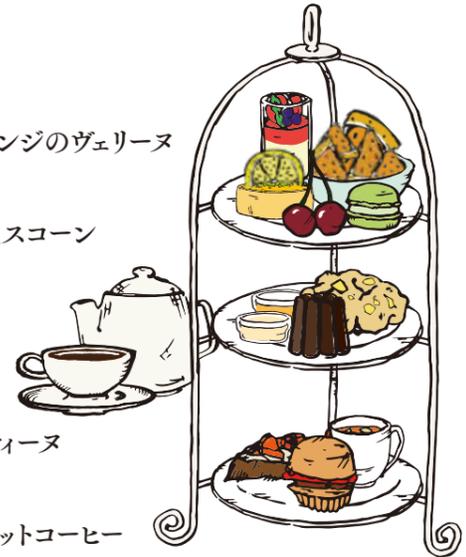
## AFTERNOON TEA



期間限定<2024.5.22~2024.7.11>

柑橘果実のアフタヌーンティー ¥3,900

- \* おすすめのオレンジ
- \* アメリカンチェリー
- \* レモントルト
- \* ヨーグルトムースとブラッドオレンジのヴェリーヌ
- \* ミニマカロン ピスタチオ
- \* アールグレイとレモンの自家製スコーン
- \* クロテッドクリーム/はちみつ
- \* カヌレ・ド・ボルドー
- \* ミニステーキアッシュバーガー
- \* サーモンコンフィと  
マスカルポーネムースのタルティーヌ
- \* シェフのおすすめスープ
- \* 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。

**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  
~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

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

# Lunch Menu

## STEAK LUNCH

¥ 3,700

- ◆ Small salad
- ◆ Chef's recommended soup
- ◆ Aussie 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 \_\_\_\_\_ ¥ 1,500
- Steak hache burger \_\_\_\_\_ ¥ 1,600

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

Other wines and drinks are also available. Please see also the drink menu.

## LUNCH BON VIVRE



All lunch come with coffee or Ronnefeld tea after the meal.

- Main dish + Breads < Weekdays only > \_\_\_\_\_ ¥ 2,000
- Main dish + Breads + Dessert or Cheese \_\_\_\_\_ ¥ 2,600
- Appetizer + Main dish + Breads \_\_\_\_\_ ¥ 2,600
- Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese \_\_\_\_\_ ¥ 3,100

You can choose an appetizer and a main dish from below.

### 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 haricots 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)

### DESSERT

You can choose your dessert from "DESSERT" items.

Please ask the staff for "olive oil" and "butter."

14:00より

## AFTERNOON TEA

期間限定 < 2024.5.22 ~ 2024.7.11 >

Citrus fruit Afternoon tea ¥3,900

- \* Recommended Orange
- \* American cherry
- \* Lemon tart
- \* Yogurt mousse and blood orange verrine
- \* Mini macarons of pistachio
- \* Earl Grey and lemon scones
- \* Clotted cream and Honey
- \* Cannelé de Bordeaux
- \* Mini Stake-Ashe Burger
- \* Salmon confit and mascarpone mousse tartine
- \* Recommended soups
- \* 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
- 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

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