

Lunch Menu

STEAK LUNCH

ステーキランチコース ¥3,800

- ◆ 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+ ¥450

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” ——— ¥1,600

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

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> ¥2,100

○ メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥2,700

○ 前菜 + メイン + パン ¥2,700

○ 前菜 + メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥3,200

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 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

ホタテとエビのキッシュ 白ワインソース(+¥200)

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” 茸のソテーとかぼちゃのマッシュ添え

NEW 豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み”カスレ”

金目鯛のボワレ ノイリークラムソース(+¥500)

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<2024.11.15～2024.12.25>

Christmas アフタヌーンティー ¥4,000

- * カシススムースとピスタチオクリームのヴェリーヌ
- * ショコラクリームとりんごのキャラメリゼのミルフィーユ
- * ミニマカロン
- * いちごのサンタ
- * 洋梨とオレンジのスコーン
- * クロテッドクリーム/メープルシロップ
- * カヌレ・ド・ボルドー
- * シュトーレン・マンデルシュトーレン
- * ブリオッシュパテサンド
- * 鴨ロースとほうれん草の
ジンジャー風味タルティース
- * 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



ヴァンショー(赤)を+¥500でお付けできます。
ホットワイン

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 + ¥450

NEW シュトーレン2種食べ比べ アイスcream添え ——— ¥1,200
シュトーレン・マンデルシュトーレンを両方お楽しみいただけます。

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。

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 プレスト ——— ¥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 ——— ¥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 ——— ¥800

紅はるか芋とりんごの焼きタルト ——— ¥800

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

¥ 3,800

- ◆ 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 450 yen.

Croque monsieur _____ ¥ 1,600

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

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 > _____ ¥ 2,100
- Main dish + Breads + Dessert or Cheese _____ ¥ 2,700
- Appetizer + Main dish + Breads _____ ¥ 2,700
- Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese _____ ¥ 3,200

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

Scallop and shrimp quiche with white wine sauce(+¥200)

Salmon confit with mascarpone mousse (+¥200)

MAIN

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

"Steak hache" Ground beef steak
with sautéed mushrooms and pumpkin mash

NEW

"Casoulet" de Poitrine de Porc Confite et Haricots Blancs

Pan-fried golden-eyed snapper with noilie clam sauce (+ ¥500)

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~

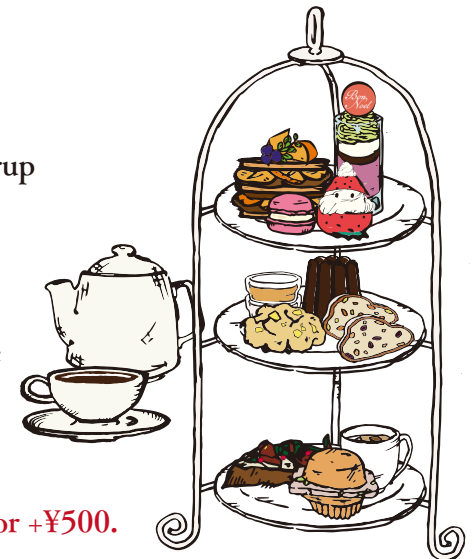
AFTERNOON TEA

Limited Time < 2024.11.15 ~ 2024.12.25 >

Christmas Afternoon Tea ¥4,000

- * Verrine with blackcurrant mousse and pistachio cream
- * Millefeuille with chocolate cream and caramelized apples
- * Mini macaron
- * Strawberry Santa
- * Pear and orange scones
- * Clotted cream and Maple syrup
- * Cannelé de bordeaux
- * Stollen • Mandelstollen
- * Brioche pâté sandwich
- * Duck loin and spinach tartine with ginger
- * Chef's recommended soup
- * Ronnefeld tea or Pot coffe

Vin chaud (red) can be added for +¥500.
Hot Wine



Recommended

DESSERT

You can add coffee or Ronnefeld tea at 450 yen.

NEW

Comparison of two types of stollen served with ice cream _____ ¥ 1,200

"Profiteroles" ice cream puffs with chocolate sauce _____ ¥ 1,000

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 _____ ¥ 800

Beni Haruka potato and apple grilled tart _____ ¥ 800

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.