

# Lunch Menu

## STEAK LUNCH

ステーキランチコース ¥3,900

- ◆ 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” ———— ¥1,700

牛100%粗挽き肉の  
手ごねステーキアッシュバーガー ———— ¥1,700

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) ———— ¥630~

ノンアルコールワイン (スパークリング・白・赤) ———— ¥630~

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) ———— ¥700

ペローニ・ナストロアズーロ (小瓶/330ml) ———— ¥850

モレッティ ゼロ/微アルコール0.05% (小瓶/330ml) ———— ¥800

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。

- クリュディテサラダ + メイン + パン ¥2,400
- メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥2,800
- 前菜 + メイン + パン ¥2,800
- 前菜 + メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥3,300

「パン」のおかわりは、スタッフにお申し付けください。  
各お料理は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 カリフラワーのポタージュ

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

NEW “ステーキアッシュ”春野菜のソテーとグリーンピースのマッシュ添え

豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み”カスレ”

NEW 金目鯛のポワレ 玉葱のクリームソース(+¥400)

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。

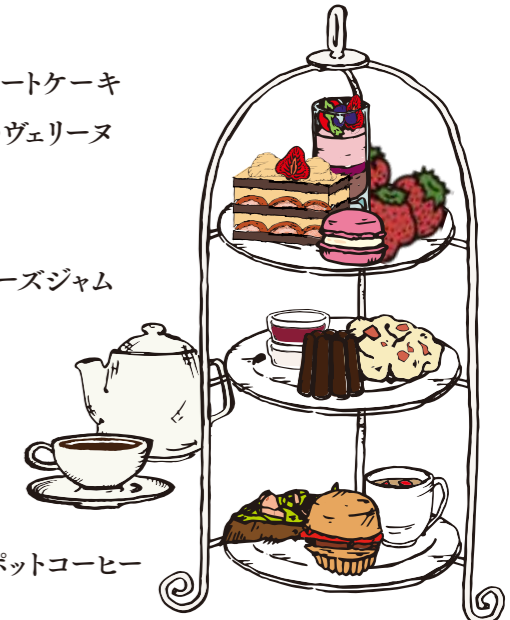
14:00より

## AFTERNOON TEA

期間限定<2025.5.25まで>

あまおう苺の  
アフタヌーンティー ¥4,300

- \* あまおう苺
- \* あまおう苺とキャラメルショートケーキ
- \* 苺のムースとショコラプリンヴェリーヌ
- \* 苺のミニマカロン
- \* 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
- \* 生ハムとグリーンピースと  
チーズ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 + ¥450

プロフィットロール ———— ¥1,200  
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 ———— ¥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

チーズケーキ ———— ¥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

¥ 3,900

- ◆ 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 Ronnefeldt tea



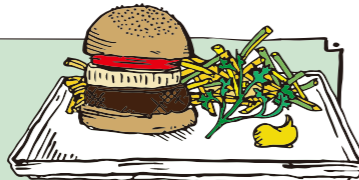
## SANDWICH

You can add coffee or Ronnefeldt tea at 450 yen.

Croque monsieur \_\_\_\_\_ ¥ 1,700

Steak hache burger \_\_\_\_\_ ¥ 1,700

With salad or french fries.



## WINE&BEER

Glass of wine (Sparkling・White・Red) \_\_\_\_\_ ¥ 630~

Glass of non-alcoholic wine (Sparkling・White・Red) \_\_\_\_\_ ¥ 630~

Mulled wine (White・Red) \_\_\_\_\_ ¥ 650

Non-alcoholic mulled wine (White・Red) \_\_\_\_\_ ¥ 650

Draft beer KIRIN Heartland \_\_\_\_\_ ¥ 700~

KIRIN beer (Small bottle/334ml) \_\_\_\_\_ ¥ 700

Peroni Nastro Azzurro (Small bottle/330ml) \_\_\_\_\_ ¥ 850

Moretti Zero/Low-alcoholic 0.05% (Small bottle/330ml) \_\_\_\_\_ ¥ 800

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

## LUNCH BON VIVRE



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

- Small salad + Main dish + Breads ¥ 2,400
- Main dish + Breads + Dessert or Cheese ¥ 2,800
- Appetizer + Main dish + Breads ¥ 2,800
- Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese ¥ 3,300

Please ask the staff for refills of bread.  
You can choose an appetizer and a main dish from below.

### APPETIZER

**NEW** Cauliflower potage

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

**NEW** "Steak hache" served with sauteed spring vegetables and mashed green peas

"Casoulet" de Poitrine de Porc Confit et Haricots Blancs

**NEW** Pan-fried golden-eyed snapper with onion cream sauce(+¥400)

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."

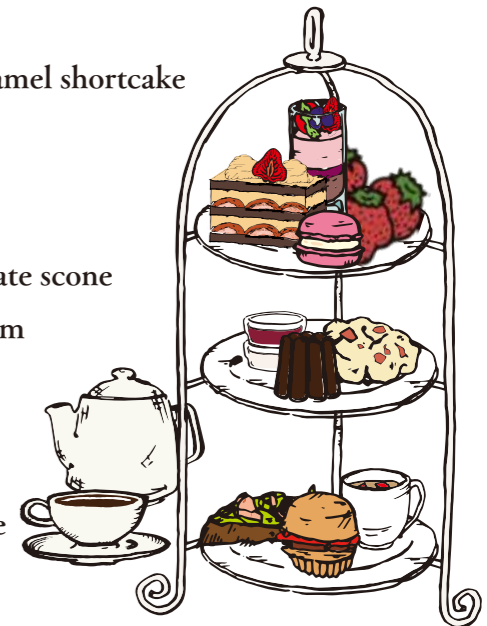
14:00~

## AFTERNOON TEA

Limited to May 25, 2025.

"Amaou" Strawberry Afternoon tea ¥4,300

- \* "Amaou" strawberry
- \* "Amaou" strawberry and caramel shortcake
- \* Strawberry mousse and chocolate pudding verrine
- \* Mini strawberry macaroons
- \* Strawberry and white chocolate scone
- \* Clotted cream / Raspberry jam
- \* Canelé de Bordeaux
- \* Mini asche burger
- \* Tartine with prosciutto, green peas and cheese mousse
- \* Chef's recommended soup
- \* Ronnefeldt tea or pot coffee



Recommended

## DESSERT

You can add coffee or Ronnefeldt tea at 450 yen.

"Profiteroles" ice cream puffs with chocolate sauce \_\_\_\_\_ ¥ 1,200

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

Baked cheese cake \_\_\_\_\_ ¥ 800

Ippodo-Hojicha Brulee \_\_\_\_\_ ¥ 670

Vanilla ice cream \_\_\_\_\_ ¥ 670

Canelé de Bordeaux \_\_\_\_\_ ¥ 670

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