

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。

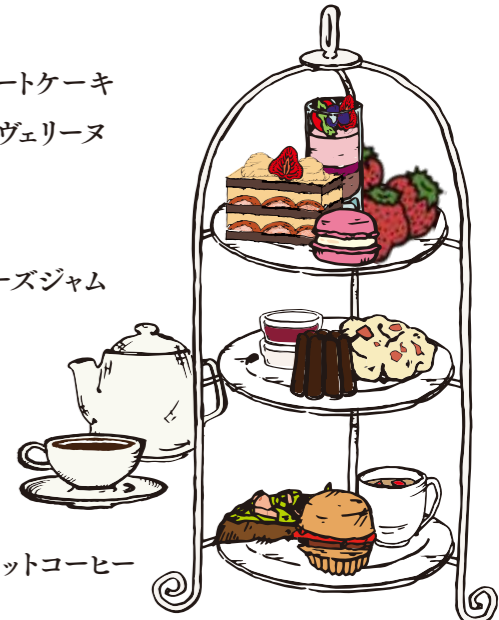
14:00より

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

NEW キャロットケーキ ——— ¥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



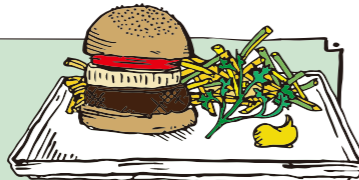
SANDWICH

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

- Ⓐ 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."

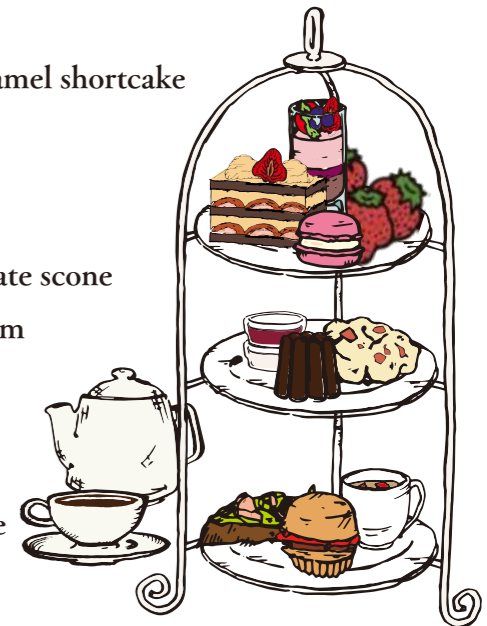
14:00~

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

NEW Carrot 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.