

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

トマトクラムチャウダーのグラタンスープ

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

NEW

鶏もも肉のグリル レモンペッパー風味

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”春野菜のソテーとグリーンピースのマッシュ添え

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。

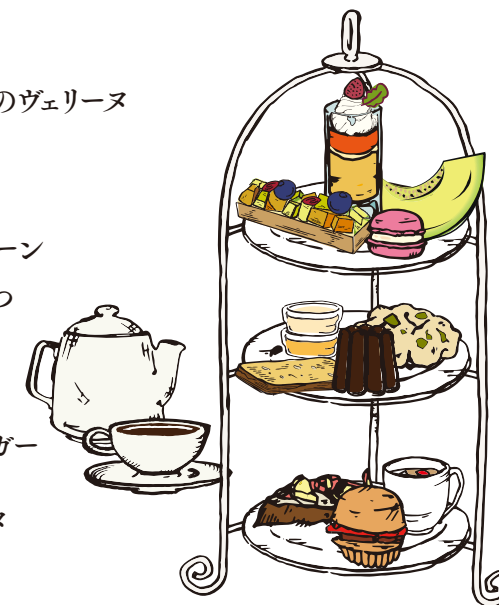
14:00より

AFTERNOON TEA

期間限定<2025.7.7 まで>

メロンとマンゴーの
アフタヌーンティー 1名さま ¥4,300

- * おすすめメロン
- * マンゴープリンと
パッションフルーツジュレのヴェリーヌ
- * メロンとマンゴーのタルト
- * 苺のミニマカロン
- * 梅とカシューナッツのスコーン
- * クロテッドクリーム/はちみつ
- * カヌレ・ド・ボルドー
- * クリクリ
- * ミニステーキアッシュバーガー
- * カマンベールチーズと
パンチェッタのタルティーヌ
- * 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ブ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。

NEW

ショコラ ムース ——— ¥ 850

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



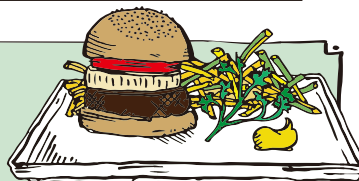
SANDWICH

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-alcoholic0.05% (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

- Ⓐ Tomato clam chowder gratin 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

NEW

- Ⓐ Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor
- Ⓑ Shrimp sauce gratin "quenelle" with whitefish paste and saffron rice
- Ⓒ "Steak hache" served with sauteed spring vegetables and mashed green peas
- Ⓓ 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."

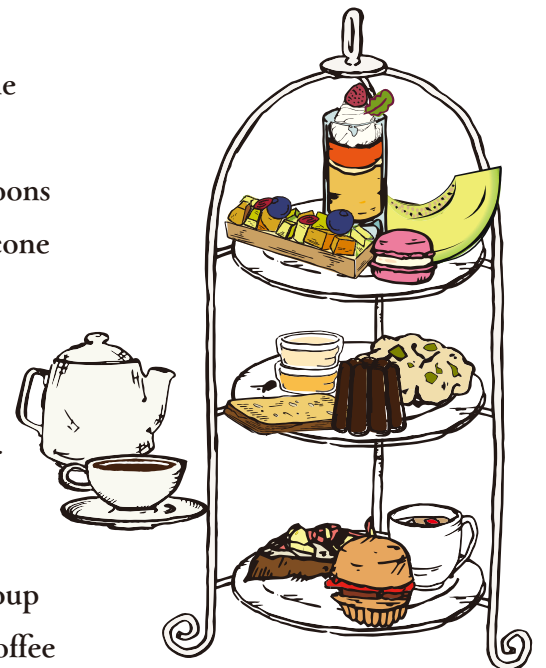


AFTERNOON TEA

Limited to July 7, 2025.

Melon and mango Afternoon tea For 1 person ¥4,300

- * Recommended melon
- * Mango pudding and passion fruit jelly verrine
- * Melon and mango tart
- * Mini strawberry macaroons
- * Plum and cashew nut scone
- * Clotted cream / Honey
- * Canelé de Bordeaux
- * Cri Cri
- * Mini stake asche burger
- * Camembert cheese and pancetta tartine
- * 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

NEW

Chocolate mousse _____ ¥ 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.