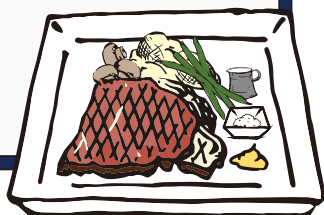


おすすめ

STEAK DINNER

近江牛のサーロインステーキ コース
¥ 9,000

- ◆ アミューズ(生ハムと彩り野菜のカクテル)
- ◆ 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
- ◆ 野菜サラダ
- ◆ 近江牛サーロイン150g
- ◆ デザートプレート 又は フロマージュ
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー 又は ロンネフェルト社の紅茶



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 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

ルボンヴィーヴル自慢のディナー

DINNER BON VIVRE

アミューズ + 前菜 + メイン + パン + デザート or 3 種チーズ盛
コーヒーまたはロンネフェルト社の紅茶がつきます。

¥4,200

「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 ガスパチョ・ホタテと赤いか・冬瓜のマリネ

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

NEW サーモンコンフィの香草パン粉焼き ノイリーソース(+¥200)

メイン MAIN

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

NEW “ステーキアッシュ”万願寺唐辛子のローストと温野菜添え

NEW 的鯛のムニエル 焦がしバターソース(+¥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)

オーギービーフのサーロイン150g “ステーキフリット” (+¥800)
(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 DESSERT or 3 種チーズ盛 FROMAGE

デザートは左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。

A LA CARTE

上記ディナーコースに記載のメニューは、
単品でもご注文いただけます。
店内にアラカルトメニューもごございますので、
ぜひご利用ください。



CHEESE FONDUE DINNER

チーズフォンデュ ディナーコース
¥ 5,500

2名様より承ります。

コンテチーズの香りが豊かな贅沢フォンデュと
当店で人気のメニューをお楽しみいただける、
特別ディナーコースです。

- ◆ シェフのおすすめアミューズ
- ◆ 自家製パテ・ド・カンパーニュ サラダ仕立て
- ◆ コンテチーズのフォンデュ
- ◆ 牛ほほ肉のブルギニョン
- ◆ デザートプレート
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー または ロンネフェルト社の紅茶



※2~3名で
お楽しみください

単品でもご注文いただけます。

コンテチーズのチーズフォンデュ
¥ 2,700

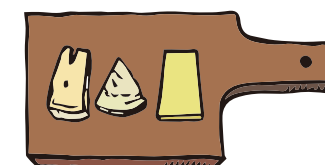
LES FROMAGES

ナチュラルチーズ - パンの小皿付き -

1種 _____ ¥ 500

3種盛 _____ ¥ 1,020

5種盛 _____ ¥ 1,530



フロマージュリストよりお選びください

Recommend

STEAK DINNER

Omi beef sirloin steak course

¥ 9,000

- ◆ Amuse
(Cocktail of raw ham and colorful vegetables)
- ◆ Onion gratin soup topped with Gruyère cheese and grilled
- ◆ Vegetable salad
- ◆ Omi beef sirloin steak 150g
- ◆ Dessert plate or Cheese
- ◆ Breads
- ◆ Coffee or Ronnefeldt tea



DESSERT

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

Cannelé de Bordeaux _____ ¥ 670

DINNER BON VIVRE

Amuse + Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese assortment with coffee or Ronnefeldt tea

¥4,200

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

APPETIZER

NEW

① Gazpacho, scallops, red squid and winter melon marinade

② Tomato clam chowder gratin soup

③ Nicoise-style salad

④ Homemade pâté de campagne

⑤ Onion gratin soup

NEW

⑥ Salmon confit baked with herbs and breadcrumbs, noilly sauce (+¥200)

MAIN

① Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor

② Shrimp sauce gratin “quenelle” with whitefish paste and saffron rice

NEW

③ “Steak hache” served with roasted Manganji peppers and steamed vegetables

NEW

④ John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce (+¥400)

⑤ Roasted duck breast with red wine sauce (+¥500)

⑥ Red wine stew of beef (Beef bourguignon) (+¥500)

⑦ Aussie beef sirloin 150g “Steak frites” (+¥800)

(Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)

DESSERT or FROMAGE

You can choose your dessert from “DESSERT” items.

Please ask the staff for olive oil and butter.

A LA CARTE

The menu items listed in the above dinner courses can be ordered separately.
We also have an a la carte menu in the restaurant.



CHEESE FONDUE DINNER

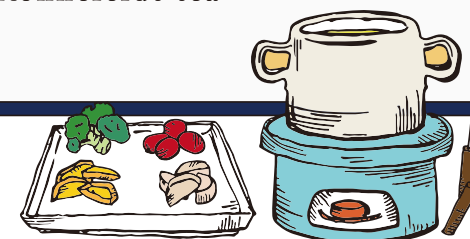
Cheese fondue dinner course

¥ 5,500

Orders are accepted from 2 persons.

Luxurious fondue with the rich aroma of Comte cheese and our popular menu.

- ◆ Amuse
- ◆ Homemade pâté de campagne
- ◆ Cheese fondue of comte cheese
- ◆ Red wine stew of beef (Beef bourguignon)
- ◆ Dessert plate
- ◆ Breads
- ◆ Coffee or Ronnefeldt tea



2~3 servings

You can also order single items.

Cheese fondue of Comte cheese

¥ 2,700

LES FROMAGES
Please choose from the fromage list.

One piece — ¥ 500

3 kinds of cheeses — ¥ 1,020

5 kinds of cheeses — ¥ 1,530



A LA CARTE



Appetizers まずは前菜から

NEW

ガスパチョ・ホタテと赤いか・冬瓜のマリネ _____ ￥ 900

トマトクラムチャウダーのグラタンスープ _____ ￥ 900

自家製パテ・ド・カンパーニュ _____ ￥ 950

サラダ“ニソワーズ” _____ ￥ 950

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 _____ ￥1,000

NEW

サーモンコンフィの香草パン粉焼き ノイリーソース _____ ￥ 1,400

シャルキュトリ盛り合わせ
(自家製パテ・ド・カンパーニュ、プロシュート、自家製リエット) _____ ￥1,500

Main メインのお料理

鶏もも肉のグリル レモンペッパー風味 _____ ￥ 1,400

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 _____ ￥ 1,500

NEW

“ステーキアッシュ”万願寺唐辛子のローストと温野菜添え _____ ￥ 1,600

NEW

的鯛のムニエル 焦がしバターソース _____ ￥ 2,200

鴨胸肉のロースト 赤ワインソース _____ ￥ 2,400

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン” _____ ￥ 2,400

オージービーフのサーロイン150g ステーキフリット _____ ￥ 2,800
(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)

Plus menu 付け合わせにどうぞ

野菜のクリュディテ _____ ￥ 460

進々堂のブレッド (5切れ) _____ ￥ 300

A LA CARTE



Appetizers

NEW

Gazpacho, scallops, red squid and winter melon marinade — ¥ 900

Tomato clam chowder gratin soup — ¥ 900

Homemade pâté de campagne — ¥ 950

Nicoise-style salad — ¥ 950

Onion gratin soup — ¥1,000

NEW

Salmon confit baked with herbs and breadcrumbs, noilly sauce — ¥1,400

Assorted charcuterie
(Pâté de campagne, Prosciutto and Pork rillettes) — ¥1,500

Main

Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor — ¥ 1,400

Shrimp sauce gratin “quenelle”
with whitefish paste and saffron rice — ¥ 1,500

NEW

“Steak hache” served with roasted Manganji peppers
and steamed vegetables — ¥ 1,600

NEW

John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce — ¥ 2,200

Roasted duck breast with red wine sauce — ¥ 2,400

Red wine stew of beef (Beef bourguignon) — ¥ 2,400

Aussie beef sirloin 150g “Steak frites” — ¥ 2,800
(Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)

Plus menu

Small salad — ¥ 460

Bread (5pieces) — ¥ 300