

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

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

NEW

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

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)

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

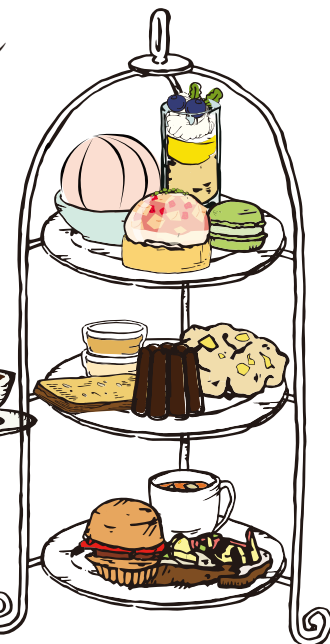
AFTERNOON TEA

期間限定<2025.8.25 まで>

まるごと桃のアフタヌーンティー

1名さま ¥4,300

- * おすすめの桃 丸ごと
- * 白桃とフランボワーズジュレのタルトフラン
- * 白桃のムースとパインジュレのヴェリーヌ
- * ミニマカロン ピスタチオ
- * アールグレイとカシューナッツのスコーン
- * 黄桃のジャム/クロテッドクリーム
- * カヌレ・ド・ボルドー
- * クリクリ
- * ローストビーフバーガー
- * 海老と枝豆クリームチーズのタルティース
- * 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



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



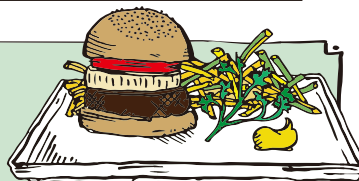
SANDWICH

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

Ⓐ Gazpacho, scallops, red squid and winter melon marinade

Ⓑ Tomato clam chowder gratin soup

Ⓒ Nicoise-style salad

Ⓓ Homemade pâté de campagne

Ⓔ Onion gratin soup

NEW

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

MAIN

Ⓐ Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor

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

NEW

Ⓒ "Steak hache" served with roasted Manganji peppers and steamed vegetables

NEW

Ⓓ John Dory Meuniere with Scorched Butter 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~

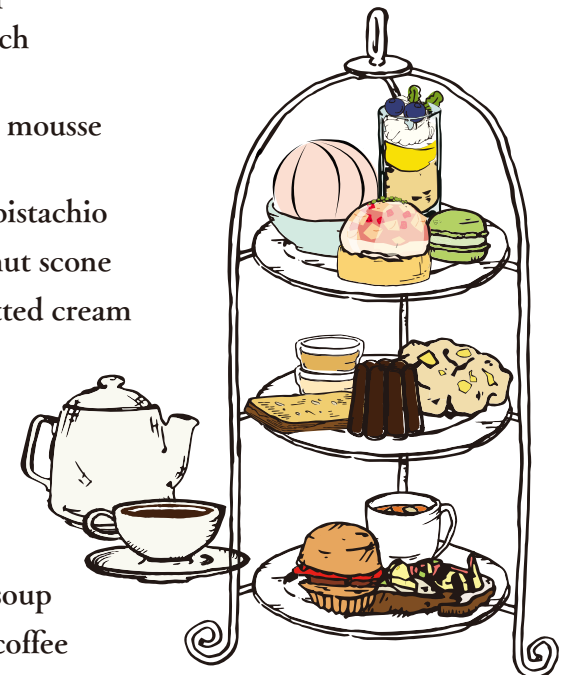
AFTERNOON TEA

Limited to Aug. 25, 2025.

Whole Peach Afternoon Tea

For 1 person ¥4,300

- * Recommended whole peach
- * Tarte flan of white peach and raspberry jelly
- * Verrine of white peach mousse and pineapple jelly
- * Mini macaroons with pistachio
- * Earl grey and cashew nut scone
- * Yellow peach jam/Clotted cream
- * Canelé de Bordeaux
- * Cri Cri
- * Roast beef burger
- * Shrimp, edamame and cream cheese 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.