

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

キリン グリーンズフリー（小瓶/334ml） ——— ¥680

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 3種チーズ盛 ¥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 シャンピニオンのスープ

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

サーモンコンフィーの香草パン粉焼き 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” 茸のソテーとかぼちゃのマッシュ添え

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 or 3種チーズ盛 FROMAGE

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<2025.10.29 まで>

シャインマスカットのアフタヌーンティー

1名さま ¥4,500

* シャインマスカットとおすすめの葡萄

* シャインマスカットのミルフィーユ

* グレープのジュレと
ヨーグルトムースのヴェリーヌ

* ミニマカロン ピスタチオ

* イチジクとくるみのスコーン

* クロテッドクリーム/はちみつ

* カヌレ・ド・ボルドー

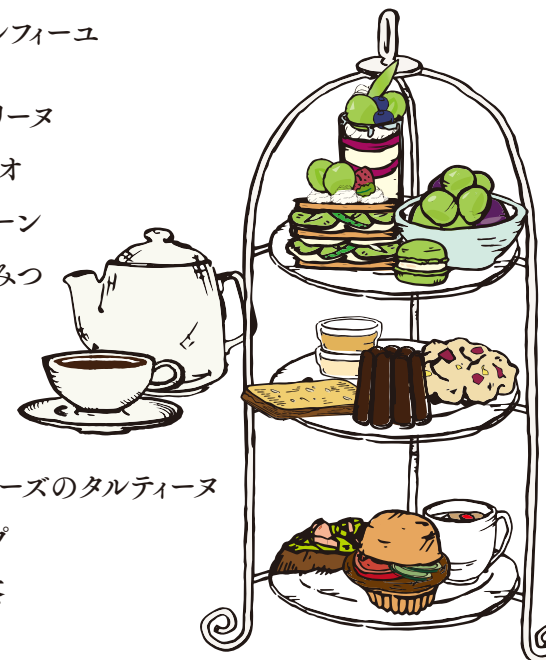
* クリクリ

* ミニアッシュバーガー

* 生ハムとモッツアレラチーズのタルティーヌ

* 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。

ショコラ ムース ——— ¥850

洋梨のタルト ——— ¥800

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



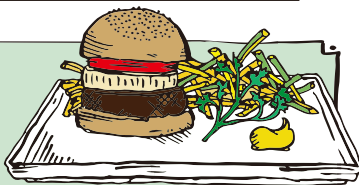
SANDWICH

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

KIRIN GREEN'S FREE (Small bottle/334ml) _____ ¥ 680

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

- Ⓐ Champignon soup
- Ⓑ Tomato clam chowder gratin soup
- Ⓒ Nicoise-style salad
- Ⓓ Homemade pâté de campagne
- Ⓔ Onion gratin soup
- Ⓕ 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" Ground beef steak with sautéed mushrooms and pumpkin mash
- Ⓓ 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 or FROMAGE

You can choose your dessert from "DESSERT" items.

Please ask the staff for "olive oil" and "butter."

14:00より



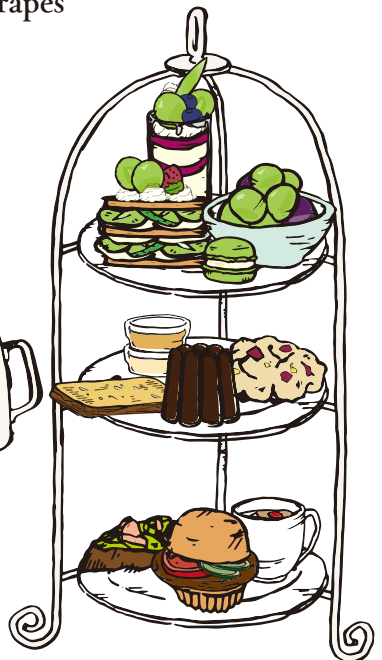
AFTERNOON TEA

Limited to Oct. 29, 2025.

Shine Muscat Afternoon Tea

For 1 person ¥4,500

- * Shine Muscat and Recommended Grapes
- * Shine Muscat Mille-feuille
- * Verrine of Grape Jelly and Yogurt Mousse
- * Mini macaroons with pistachio
- * Fig and Walnut Scone
- * Clotted cream / Honey
- * Canelé de Bordeaux
- * Cri Cri
- * Mini Asche Burger
- * Prosciutto and Mozzarella 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

Chocolate mousse _____ ¥ 850

Pear tart _____ ¥ 800

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.