

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
チーズペイクドポテト/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 —— ¥ 1,700
“クロックムッシュ”

牛100%粗挽き肉の
手ごねステーキアッショバーガー —— ¥ 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 (白・赤) ホットワイン —— ¥ 650

ノンアルコールヴァンショ (白・赤) ノンアルコールのホットワイン —— ¥ 650

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

LUNCH BON VIVRE

ルボンヴィーヴ自慢のランチ

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

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
“ステーキアッショ”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“ブルギニヨン”(+¥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<2026.1.8まで>

洋梨と栗のアフタヌーンティー

1名さま ¥4,500

- * 洋梨の赤ワインコンポート
- * モンブランタルト
- * 洋梨とヨーグルトのヴェリーヌ
- * ミニマカロン
- * 柿とカシューナッツのスコーン
- * はちみつ/クロテッドクリーム
- * カヌレ・ド・ボルドー
- * シュトーレン/マンデルシュトーレン
- * ローストビーフと
カマンベールのブリオッシュバーガー
- * きのことトマトのタルティーヌ
- * シャンピニオンのスープ
- * ロンネフェルト社の紅茶
or ポットコーヒー

※期間中、一部内容を変更しご提供いたします。

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

NEW シュトーレン2種食べ比べ アイスクリーム添え —— ¥ 1,200
シュトーレン・マンデルシュトーレンを両方お楽しみいただけます。

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。薰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・フィーヌ・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

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

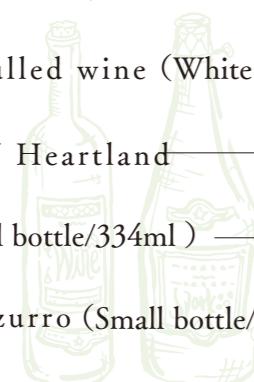
Glass of wine (Sparkling・White・Red) — ¥ 630~

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.

A Small salad + Main dish + Breads	¥ 2,400
B Main dish + Breads + Dessert or Cheese	¥ 2,800
C Appetizer + Main dish + Breads	¥ 2,800
D 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

(A) Champignon soup

(B) Tomato clam chowder gratin soup

(C) Nicoise-style salad

(D) Homemade pâté de campagne

(E) Onion gratin soup

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

MAIN

(A) Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor

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

(C) "Steak hache" Ground beef steak with sautéed mushrooms and pumpkin mash

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

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

(F) 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 Jan. 8, 2026.

Pears and Chestnuts Afternoon Tea

For 1 person ¥4,500

* Red Wine Poached Pears

* Mont Blanc Tart

* Verrine of Pear and Yogurt

* Mini macaroons

* Persimmon and Cashew Nut Scone

* Honey/Clotted cream

* Canelé de Bordeaux

* Two Types of Stollen

* Roast Beef and Camembert Brioche Burger

* Mushroom and Tomato Tartine

* Champignon Soup

* Ronnefeldt tea or pot coffee

* Some menu items will be changed during this period.



DESSERT

You can add coffee or Ronnefeldt tea at 450 yen.

Comparison of two types of stollen served with ice cream

¥ 1,200

"Profiteroles" ice cream puffs with chocolate sauce

¥ 1,200

Gâteau nantais

Not suitable for people who don't like alcohol.

¥ 950

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

Cannelé de Bordeaux

¥ 670