

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) —— ¥ 650
ホットワイン

ノンアルコールヴァンショ (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

- * 洋梨の白ワインコンポート
- * 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
- * クリクリ
- * 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



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

新年を祝う「王様のケーキ」

ガレット・デ・ロワ ————— ¥ 950
バターを織り込んだパイ生地でアーモンドクリームを包み込んで焼き上げました

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

※写真は全てイメージです。※価格は全て税込です。※アレルゲンについては従業員にお問い合わせください。※当店で使用しているお米はすべて国産です。

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

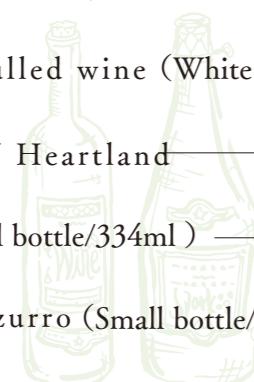
Glass of wine (Sparkling・White・Red) ————— ¥ 630~

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

Ⓐ 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

Ⓒ "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 Jan. 8, 2026.

Pears and Chestnuts Afternoon Tea

For 1 person ¥4,500

- * White Wine Poached Pears
- * Mont Blanc Tart
- * Verrine of Pear and Yogurt
- * Mini macaroons
- * Persimmon and Cashew Nut Scone
- * Honey/Clotted cream
- * Canelé de Bordeaux
- * Cri Cri
- * Roast Beef and Camembert Brioche Burger
- * Mushroom and Tomato Tartine
- * Champignon Soup
- * Ronnefeldt tea or pot coffee



Recommended DESSERT

You can add coffee or Ronnefeldt tea at 450 yen.

Galette des Rois ————— ¥ 950

"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

Cannelé de Bordeaux ————— ¥ 670