

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

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

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

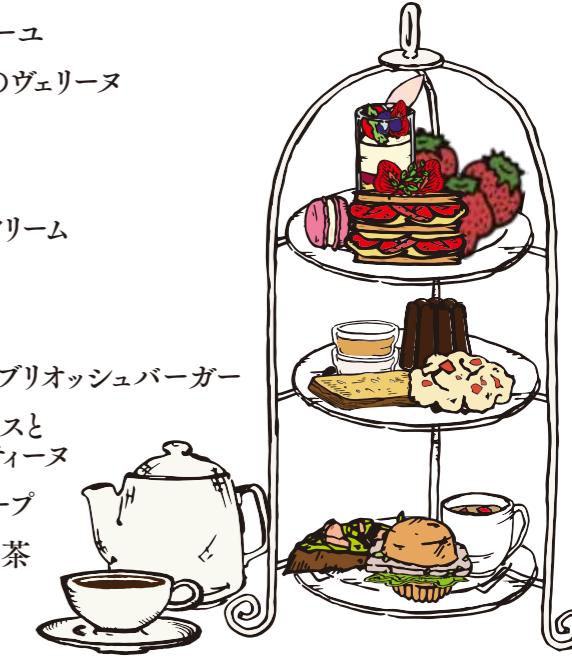
AFTERNOON TEA

期間限定<2026.5.20まで>

あまおう苺のアフタヌーンティー

1名さま ¥4,600

- * あまおう苺
- * あまおう苺のミルフィーユ
- * ベリーとライチジュレのヴェリーヌ
- * ミニマカロン
- * 苺のスコーン
- * 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
- * フォアグラ入りパテのブリオッシュバーガー
- * 生ハムとグリーンピースとチーズムースのタルティーヌ
- * 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

新年を祝う「王様のケーキ」	¥ 950
ガレット・デ・ロワ	
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.

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 ~

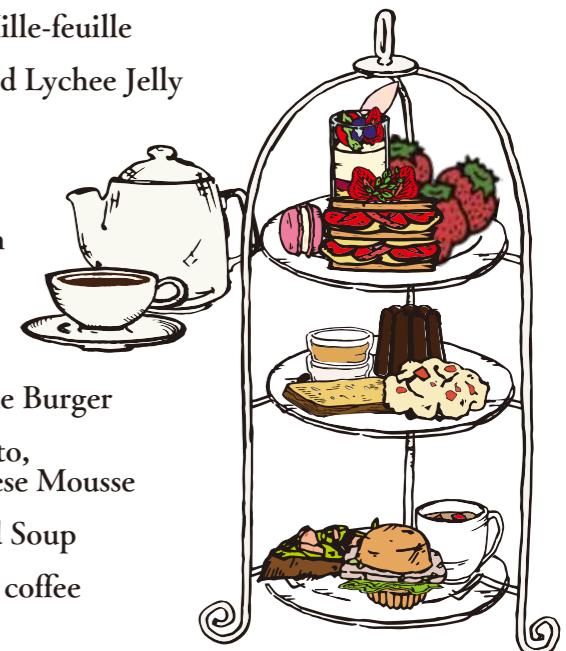
AFTERNOON TEA

Limited to May. 20, 2026.

"Amaou" Strawberry Afternoon tea

For 1 person ¥4,600

- * Amaou Strawberries
- * Amaou Strawberry Mille-feuille
- * Verrine with Berry and Lychee Jelly
- * Mini macaroons
- * Strawberry Scone
- * Honey/Clotted cream
- * Canelé de Bordeaux
- * Cri Cri
- * Foie Gras Pâté Brioche Burger
- * Tartine with Prosciutto, Green Peas, and Cheese Mousse
- * Chef's Recommended 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
<small>Not suitable for people who don't like alcohol.</small>	
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