

# 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 グリーンスブリー（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

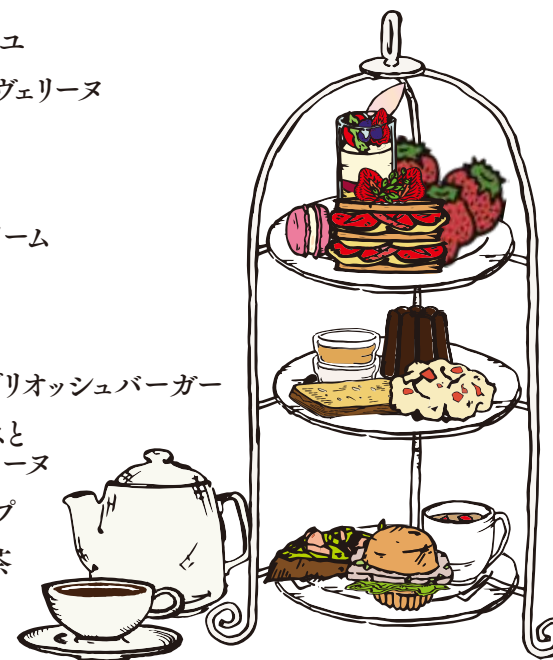
## AFTERNOON TEA

期間限定 < 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」  
ガレット・デ・ロワ ——— ¥ 950

バターを織り込んだパイ生地であ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。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。※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



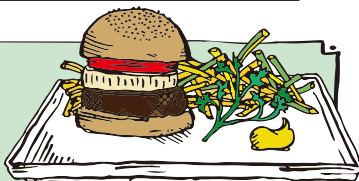
## SANDWICH

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~

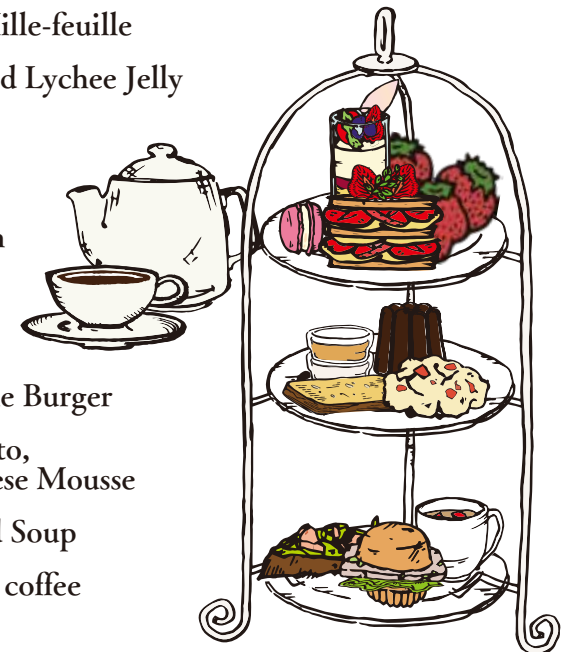
## AFTERNOON TEA

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 macarons
- \* 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

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. All rice used in our restaurant is domestically produced in Japan.