

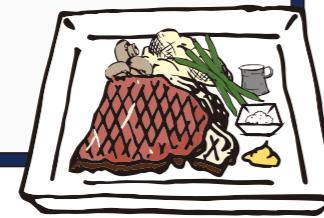
おすすめ

STEAK DINNER

近江牛のサーロインステーキコース

¥ 9,000

- ◆ アミューズ(生ハムと彩り野菜のカクテル)
- ◆ 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
- ◆ 野菜サラダ
- ◆ 近江牛サーロイン150g
- ◆ デザートプレート 又は フロマージュ
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー 又は
ロンネフェルト社の紅茶



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。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

キャラットケーキ ————— ¥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

ルボンヴィーヴル自慢のディナー

DINNER BON VIVRE

アミューズ + 前菜 + メイン + パン + デザート or 3種チーズ盛

コーヒーまたはロンネフェルト社の紅茶がつきます。

¥4,200

「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

“ステーキアッシュ” 茄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)

オージービーフのサーロイン150g “ステーキフリット”(+¥800)

(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)

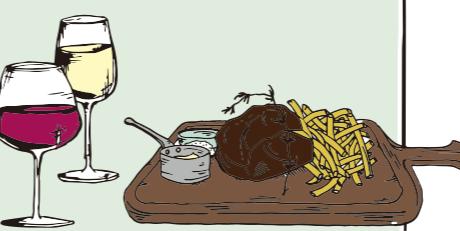
デザート DESSERT or 3種チーズ盛 FROMAGE

デザートは左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。

A LA CARTE

上記ディナーコースに記載のメニューは、
単品でもご注文いただけます。
店内にアラカルトメニューもございますので、
ぜひご利用ください。



※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。

CHEESE FONDUE DINNER

チーズフォンデュ ディナーコース

¥ 5,500

2名様より承ります。

コンテチーズの香りが豊かな贅沢フォンデュと
当店で人気のメニューをお楽しみいただける、
特別ディナーコースです。

- ◆ シェフのおすすめアミューズ
- ◆ 自家製パテ・ド・カンパニュ サラダ仕立て
- ◆ コンテチーズのフォンデュ
- ◆ 牛ほほ肉のブルギニヨン
- ◆ デザートプレート
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー または
ロンネフェルト社の紅茶



単品でもご注文いただけます。

コンテチーズのチーズフォンデュ

¥ 2,700

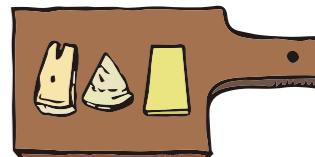
LES FROMAGES

ナチュラルチーズ - パンの小皿付き -

1種 ————— ¥ 500

3種盛 ————— ¥ 1,020

5種盛 ————— ¥ 1,530



フロマージュリストよりお選びください

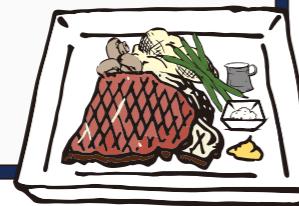
Recommend

STEAK DINNER

Omi beef sirloin steak course

¥ 9,000

- ♦ Amuse
(Cocktail of raw ham and colorful vegetables)
- ♦ Onion gratin soup topped with Gruyère cheese and grilled
- ♦ Vegetable salad
- ♦ Omi beef sirloin steak 150g
- ♦ Dessert plate or Cheese
- ♦ Breads
- ♦ Coffee or Ronnefeldt tea



DESSERT

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

Cannelé de Bordeaux ¥ 670

DINNER BON VIVRE

Amuse + Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese assortment with coffee or Ronnefeldt tea

¥ 4,200

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

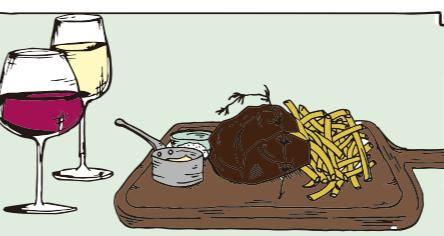
- Ⓐ Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor
 - Ⓑ Shrimp sauce gratin "quenelle" with whitefish paste and saffron rice
 - Ⓒ "Steak hache" Ground beef steak with sautéed mushrooms and pumpkin mash
 - Ⓓ John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce (+¥400)
 - Ⓔ Roasted duck breast with red wine sauce (+¥500)
 - Ⓕ Red wine stew of beef (Beef bourguignon) (+¥500)
 - Ⓖ Aussie beef sirloin 150g "Steak frites" (+¥800)
- (Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)

DESSERT or FROMAGE
You can choose your dessert from "DESSERT" items.

Please ask the staff for olive oil and butter.

A LA CARTE

The menu items listed in the above dinner courses
can be ordered separately.
We also have an a la carte menu in the restaurant.



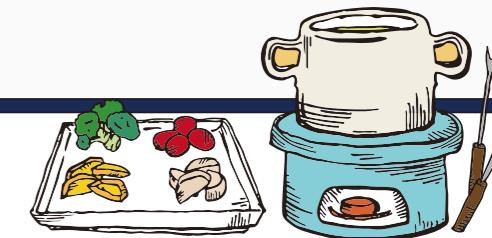
CHEESE FONDUE DINNER

Cheese fondue dinner course

¥ 5,500

Orders are accepted from 2 persons.
Luxurious fondue with the rich aroma of Comte cheese and our popular menu.

- ♦ Amuse
- ♦ Homemade pâté de campagne
- ♦ Cheese fondue of comte cheese
- ♦ Red wine stew of beef (Beef bourguignon)
- ♦ Dessert plate
- ♦ Breads
- ♦ Coffee or Ronnefeldt tea



You can also order single items.
Cheese fondue of Comte cheese

¥ 2,700

LES FROMAGES
Please choose from the fromage list.

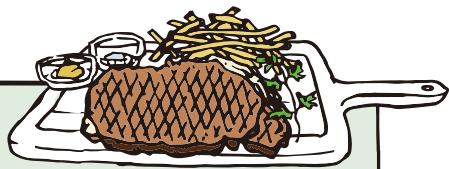
One piece — ¥ 500

3 kinds of cheeses — ¥ 1,020



5 kinds of cheeses — ¥ 1,530

A LA CARTE



Appetizers まずは前菜から

シャンピニオンのスープ	¥ 850
トマトクラムチャウダーのグラタンスープ	¥ 900
自家製パテ・ド・カンパニュ	¥ 950
サラダ“ニソワーズ”	¥ 950
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	¥ 1,000
サーモンコンフィーの香草パン粉焼き ノイリーソース	¥ 1,400
シャルキュトリ盛り合わせ (自家製パテ・ド・カンパニュ、プロシュート、自家製リエット)	¥ 1,500

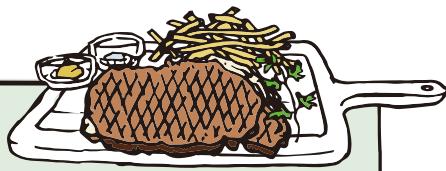
Main メインのお料理

鶏もも肉のグリル レモンペッパー風味	¥ 1,400
自身魚のすり身“クネル”とサフランライスのえびソースグラタン	¥ 1,500
“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	¥ 1,500
的鯛のムニエル 焦がしバターソース	¥ 2,200
鴨胸肉のロースト 赤ワインソース	¥ 2,400
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニヨン”	¥ 2,400
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)	¥ 2,800

Plus menu 付け合せにどうぞ

野菜のクリュディテ	¥ 460
進々堂のブレッド（5切れ）	¥ 300

ALA CARTE



Appetizers

Champignon soup	¥ 850
Tomato clam chowder gratin soup	¥ 900
Homemade pâté de campagne	¥ 950
Nicoise-style salad	¥ 950
Onion gratin soup	¥1,000
Salmon confit baked with herbs and breadcrumbs, noilly sauce	¥1,400
Assorted charcuterie (Pâté de campagne, Prosciutto and Pork rillettes)	¥1,500

Main

Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor	¥ 1,400
Shrimp sauce gratin “quenelle” with whitefish paste and saffron rice	¥ 1,500
“Steak hache”Ground beef steak with sautéed mushrooms and pumpkin mash	¥ 1,500
John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce	¥ 2,200
Roasted duck breast with red wine sauce	¥ 2,400
Red wine stew of beef (Beef bourguignon)	¥ 2,400
Aussie beef sirloin 150g “Steak frites” (Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)	¥ 2,800

Plus menu

Small salad	¥ 460
Bread (5pieces)	¥ 300

The price includes tax. Contact employees for allergens.※All rice used in our restaurant is domestically produced in Japan.