

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

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

ジ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

“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

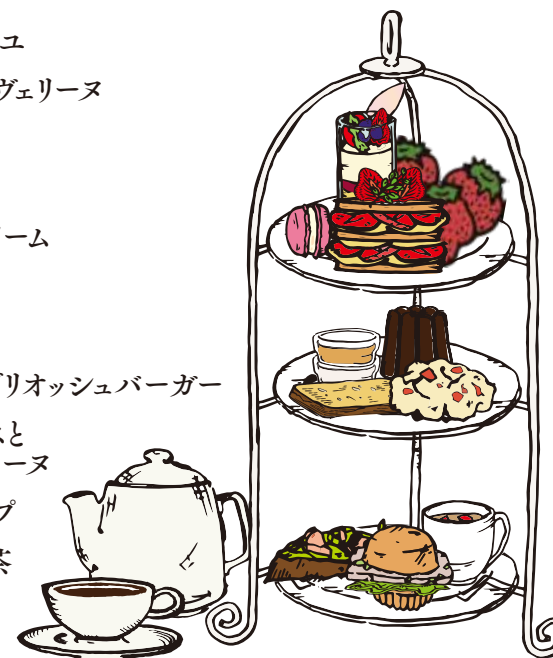
AFTERNOON TEA

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

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 ブレスト ——— ¥920
タイヤの形をしたリング状のシュー生地でブ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

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



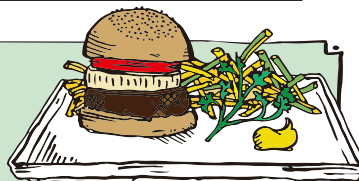
SANDWICH

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~

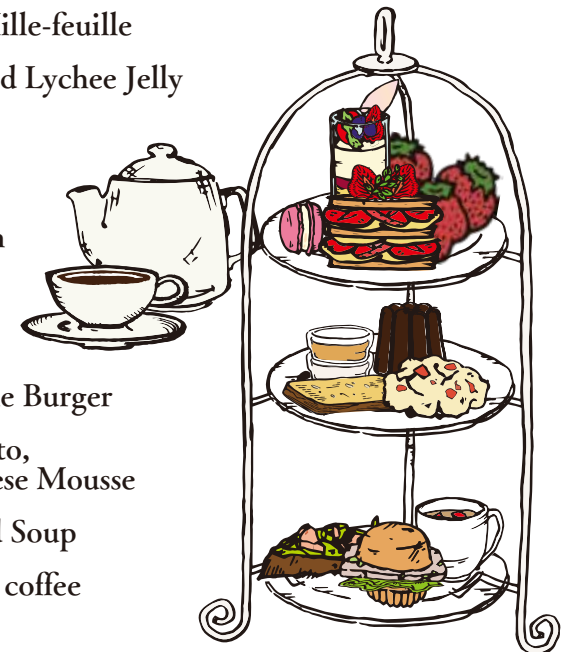
AFTERNOON TEA

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.

"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.