

# 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 グリーングフリー (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

NEW カリフラワーのポタージュ

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

### 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” 春野菜のソテーとえんどう豆のマッシュ添え

的鯛のムニエル 焦がしバターソース(+¥400)

NEW 仔羊ランプ肉のロースト(+¥500)

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み “ブルギニョン”(+¥500)

NEW スペアリブ 赤ワインと生姜の香り(+¥600)

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

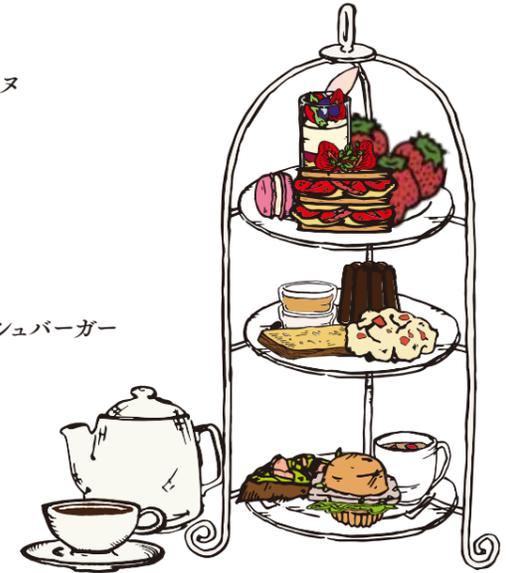
## AFTERNOON TEA

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ス
- \* 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た。

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

NEW ガトーナンテ ——— ¥850  
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。

NEW ファーブルトン ——— ¥850  
フランスブルターニュ地方の郷土菓子。もちっとした食感とブルーの風味が魅力。

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 \_\_\_\_\_ ¥ 630~  
(Sparkling · White · Red)

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

- NEW** **A** Cauliflower potage
- B** Tomato clam chowder gratin soup
- C** Nicoise-style salad
- D** Homemade pâté de campagne
- E** Onion gratin soup

### MAIN

- A** Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor
- B** Shrimp sauce gratin "quenelle" with whitefish paste and saffron rice

**NEW** **C** "Steak hache" Ground beef steak served with sauteed spring vegetables and mashed green peas

**D** John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce (+¥400)

**NEW** **E** Roasted lamb rump (+¥500)

**F** Red wine stew of beef (Beef bourguignon) (+¥500)

**NEW** **G** Spare ribs with the aroma of red wine and ginger (+¥600)

### DESSERT or FROMAGE

You can choose your dessert from "DESSERT" items.

Please ask the staff for "olive oil" and "butter."

14:00~

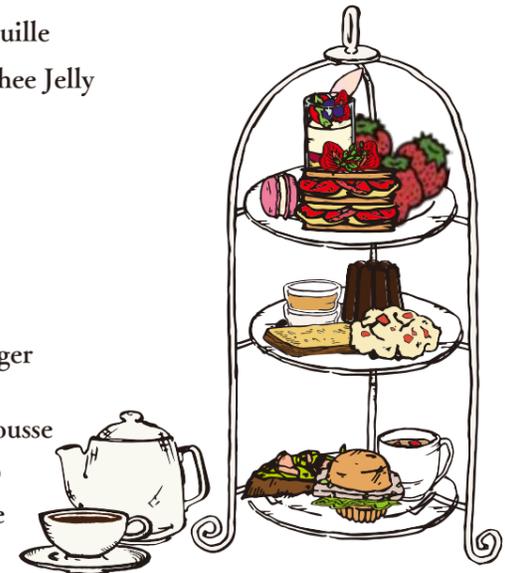
## AFTERNOON TEA

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

Paris Brest \_\_\_\_\_ ¥ 920

Thin apple tart with ice cream \_\_\_\_\_ ¥ 920

Chocolate mousse \_\_\_\_\_ ¥ 850

**NEW** Gateau Nantais \_\_\_\_\_ ¥ 850

*Not suitable for people who don't like alcohol.*

**NEW** Far breton \_\_\_\_\_ ¥ 850

Pear tart \_\_\_\_\_ ¥ 800

Carrot cake \_\_\_\_\_ ¥ 800

Ippodo-Hojicha Brulee \_\_\_\_\_ ¥ 670

Vanilla ice cream \_\_\_\_\_ ¥ 670

Canelé de Bordeaux \_\_\_\_\_ ¥ 670