

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
チーズバインドポテト/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

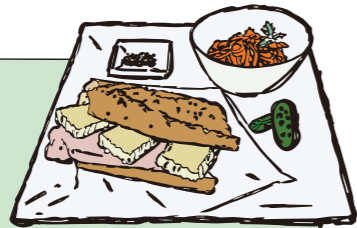
京小麦 100%の香ばしいバゲットと、選りすぐりの国産食材を
組み合わせたシンプルで上質なサンドウィッチです。

京小麦バゲットのジャンボンフロマージュ — ¥1,550

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) — ¥700~

生ビール キリンハートランド — ¥700

KIRIN 一番搾り(小瓶/334ml) — ¥700

ウッドミルブルワリー・京都と進々堂のコラボレーションのクラフトビール
前世はパン(小瓶/330ml) — ¥1,100

サントリー角ハイボール — ¥700

キリン グリーンスフリー(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

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

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

“ステーキアッシュ”万願寺唐辛子のローストと温野菜添え

的鯛のムニエル 焦がしバターソース(+¥400)

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)

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

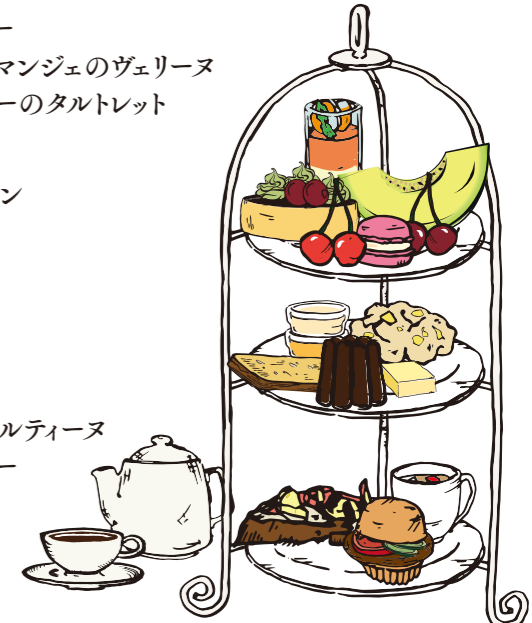
初夏の果実の
アフタヌーンティー

1名さま ¥4,600

- * おすすめメロン
- * さくらんぼとアメリカンチェリー
- * 柑橘果実のジュレとブランマンジェのヴェリーヌ
- * ガナッシュとグリオットチェリーのタルトレット
- * ミニマカロン

- * レモンとココナッツのスコーン
- * 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
- * パート・ド・フリユイ

- * スモークサーモンと
オレンジクリームチーズのタルティーヌ
- * ミニステーキアッシュバーガー
- * 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。

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す。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

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。

ファールトン — ¥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

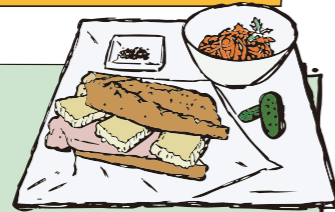
You can add coffee or Ronnefeldt tea at 450 yen.

This sandwich combines a baguette made with 100% Kyoto wheat with ingredients sourced in Japan.

Kyoto wheat baguette jambon fromage ————— ¥ 1,550

Croque monsieur ————— ¥ 1,700
With salad or french fries.

Steak hache burger ————— ¥ 1,700
With salad or french fries.



WINE&BEER

Glass of wine (Sparkling · White · Red) ————— ¥ 700~

Draft beer KIRIN Heartland ————— ¥ 700~

KIRIN beer (Small bottle/334ml) ————— ¥ 700

A craft beer collaboration between Woodmill Brewery Kyoto and Shinshindo "My previous life was bread" (Small bottle/330ml) ¥1,100

Suntory "KAKU" Whisky and soda ————— ¥ 700

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.

- Ⓐ Small salad + Main dish + Breads ————— ¥ 2,400
- Ⓑ Main dish + Breads + Dessert or Cheese ————— ¥ 2,800
- Ⓒ Appetizer + Main dish + Breads ————— ¥ 2,800
- Ⓓ 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

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

MAIN

- Ⓐ Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor
- Ⓑ Shrimp sauce gratin "quenelle" with whitefish paste and saffron rice
- Ⓒ "Steak hache" Ground beef steak served with roasted Manganji peppers and steamed vegetables
- Ⓓ John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce(+¥400)
- Ⓔ Roasted lamb rump (+¥500)
- Ⓕ Red wine stew of beef (Beef bourguignon)(+¥500)
- Ⓖ 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

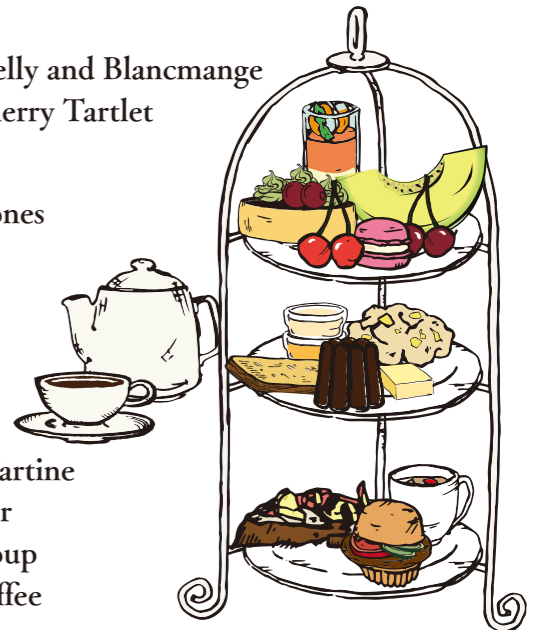
Early Summer Fruits Afternoon tea

For 1 person ¥4,600

- * Recommended Melon
- * Cherries
- * Verrine of Citrus Fruit Jelly and Blancmange
- * Ganache and Griotte Cherry Tartlet
- * Mini Macarons

- * Lemon and Coconut Scones
- * Honey/Clotted cream
- * Canelé de Bordeaux
- * Cri Cri
- * Pate de Fruit

- * Smoked Salmon and Orange Cream Cheese Tartine
- * Mini Steak Haché Burger
- * 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

Gateau Nantais ————— ¥ 850

Not suitable for people who don't like alcohol.

Far breton ————— ¥ 850

Pear tart ————— ¥ 800

Carrot cake ————— ¥ 800

Ippodo-Hojicha Brulee ————— ¥ 670

Vanilla ice cream ————— ¥ 670

Canelé de Bordeaux ————— ¥ 670