

# 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

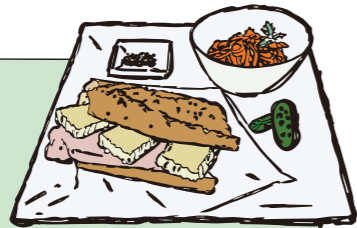
京小麦 100%の香ばしいバゲットと、選りすぐりの国産食材を  
組み合わせたシンプルで上質なサンドウィッチです。

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 グリーンズフリー(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

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

ゴルゴンゾーラチーズの冷製スープ

ガスパチョ ホタテと赤いか・冬瓜のマリネ

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

“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

お料理とともにパンをお持ちします。  
オリーブオイル・バター、パンのおかわりは、はスタッフにお申し付けください。

14:00より

## AFTERNOON TEA

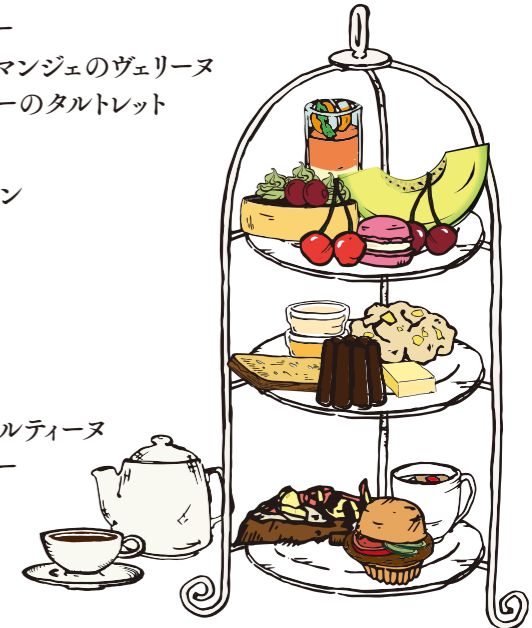
初夏の果実の  
アフタヌーンティー

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
- \* ガナッシュとグリョ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ンの風味が魅力。

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

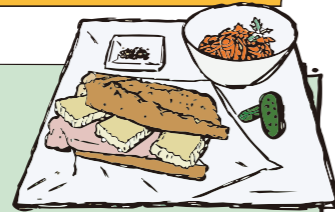
¥ 3,900

- ◆ 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

You can choose an appetizer and a main dish from below.

### APPETIZER

- Ⓐ Cold Gorgonzola Cheese Soup
- Ⓑ Gazpacho, scallops, red squid and winter melon marinade
- Ⓒ 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.

We will bring additional bread along with your dishes.  
If you would like more olive oil, butter, or bread, please let our staff know.

14:00~

## AFTERNOON TEA

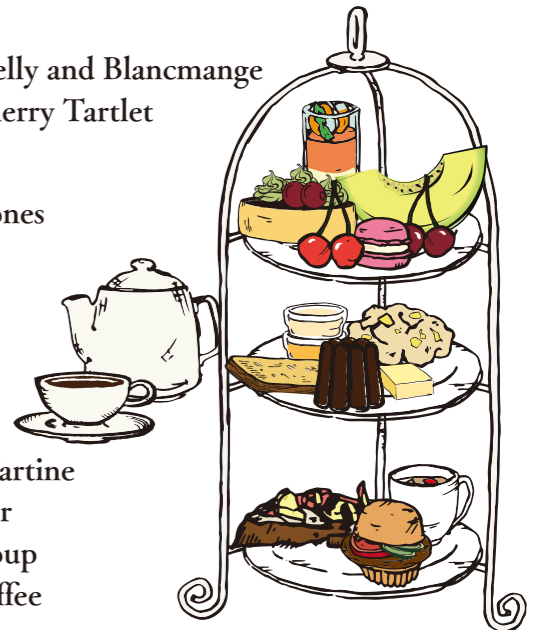
### Early Summer Fruits Afternoon tea

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