A LA CARTE

APPETIZERS まずは前菜から

野菜のクリュディテ	¥460
ゴルゴンゾーラチーズの冷製スープ	¥950
シャンピニオンのスープ	¥950
自家製パテ・ド・カンパーニュ	¥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
サラダ“ニソワーズ”	¥1,200
シャルキュトリ盛り合わせ （自家製パテ･ド･カンパーニュ、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	¥1,600
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	¥1,700
“ステークアッシェ”苔のソテーとかぼちゃのマッシュ添え	¥1,800
的鯛のムニエル　焦がしバターソース	¥2,200
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”	¥2,600
仔羊ランプ肉のロースト	¥2,500
スペアリブ　赤ワインと生姜の香り	¥2,600
コンテチーズのチーズフォンデュ	¥2,900
オージービーフのサーロイン150gステークフリット （チーズベイクドポテトorトリュフマッシュポテトorフライドポテト）	¥3,400
骨付き鴨もも肉のコンフィ LBVスタイル	¥2,900
近江牛のサーロインステーキ150g	¥6,800

フライドポテト	¥480
進々堂のブレッド	¥300

ルボンヴィーヴル自慢のディナーコース

DINNER BON VIVRE

¥4,500

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。

AMUSE
シェフからの小さな一皿

APPETIZER
ゴルゴンゾーラチーズの冷製スープ

シャンピニオンのスープ

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

サラダニソワーズ

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

“ステークアッシェ”苔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（+¥500）

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”（+¥700）

仔羊ランプ肉のロースト（+¥800）

スペアリブ　赤ワインと生姜の香り（+¥900）

オージービーフのサーロイン150ｇ“ステークフリット”（+¥1,100）
（チーズベイクドポテトorトリュフマッシュポテトorフライドポテト）

骨付き鴨もも肉のコンフィ LBVスタイル（+¥1,200）

近江牛のサーロインステーキ（+¥5,000）

DESSERT or FROMAGE
デザートメニューは別紙よりお選びください。

COFFEE or TEA
コーヒー またはロンネフェルト社の紅茶

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。

Cheese fondue Dinner

チーズフォンデュディナーコース ¥5,800
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、パンをお楽しみいただける
特別ディナーコースです。

- ✳ アミューズ
- ✳ 自家製パテ･ド･カンパーニュ 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ョン
- ✳ デザートプレート
- ✳ コーヒー または ロンネフェルト社の紅茶



FROMAGE



1種 ¥500
3種盛 ¥1,020
5種盛 ¥1,530



(原料)牛乳　(原料)羊乳

白かびタイプ

クロミエ	Coulommiers	旨みと優しい塩味、ヘーゼルナッツを思わせる風味が広がります。

青かびタイプ

ロックフォール	Roquefort	ねっとりと濃厚な青かびの旨みと、無殺菌羊乳のコク深さが魅力。
フルム・ダンベール	Fourme d'ambert	柔らかな風味に青カビがアクセント。クリーミーでまろやかな味わいが特徴。

ウォッシュタイプ

エポワス	Époisses de bourgogne	蒸留酒を加えた塩水で表面を洗いながら熟成させた、強い香りと深い旨みが特徴。

セミハード/ハードタイプ

オッソ・イラティ	Ossau iraty	ふくよかな自然の滋味。羊乳の濃厚な旨みと蜂蜜を思わせるような甘みがあります。
コンテ･ド･モンターニュ	Comté de montagne	山岳地帯で熟成された、香ばしさと甘みを併せ持ち、フランスで最も親しまれています。
ルブロション･ド･サヴォワ	Reblochon de savoie	高地牧場で育った牛の乳を使用。クリーミーなコクとナッツのような香りが調和しています。

※イラストはすべ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。



パティシエールの技が光るひと皿

Dessert



コーヒー又はロンネフェルト社の紅茶のセット　＋¥450

シュトーレン2種食べ比べ　アイスクリーム添え ¥1,200
シュトーレン・マンデルシュトーレンを両方お楽しみいただけます。

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。

アップルパイ ¥1,100
サクサクのパイにりんごのコンポート。バニラアイスクリームとご一緒に。

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。

グランマルニエ香るオレンジケーキ ¥850

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。

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



※イラスト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。

A LA CARTE

APPETIZERS

Small salad	¥460
Cold Gorgonzola Cheese Soup	¥950
Champignon soup	¥950
Homemade pâté de campagne	¥950
Onion gratin soup	¥1,000
Nicoise-style salad	¥1,200
Assorted charcuterie (Pâté de campagne, Prosciutto and Pork rillettes)	¥1,500

MAIN

Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor	¥1,600
Shrimp sauce gratin “quenelle” with whitefish paste and saffron rice	¥1,700
“Steak hache”Ground beef steak with sautéed mushrooms and pumpkin mash	¥1,800
John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce	¥2,200
Red wine stew of beef (Beef bourguignon)	¥2,600
Roasted lamb rump	¥2,500
Spare ribs with the aroma of red wine and ginger	¥2,600
Comté Cheese Fondue	¥2,900
Aussie beef sirloin 150g “Steak frites” (Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)	¥3,400
Confit of bone-in duck leg, LBV style	¥2,900
Omi beef sirloin steak	¥6,800
French fries potatoes	¥480
Bread	¥300

signature dinner course

DINNER BON VIVRE

¥4,500

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

AMUSE

A Little Amuse-Bouche from the Chef

APPETIZER

Ⓐ Cold Gorgonzola Cheese Soup

Ⓑ Champignon soup

Ⓒ Homemade pâté de campagne

Ⓓ Onion gratin soup

Ⓔ Nicoise-style salad

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 (+¥500)

Ⓔ Red wine stew of beef (Beef bourguignon)(+¥700)

Ⓕ Roasted lamb rump (+¥800)

Ⓖ Spare ribs with the aroma of red wine and ginger (+¥900)

Ⓗ Aussie beef sirloin 150g “Steak frites”(+¥1,100)
(Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)

Ⓘ Confit of bone-in duck leg, LBV style(+¥1,200)

Ⓙ Omi beef sirloin steak(+¥5,000)

DESSERT or FROMAGE

You can choose your dessert from “DESSERT” items.

COFFEE or TEA

Select from Coffee or Ronnefeldt tea

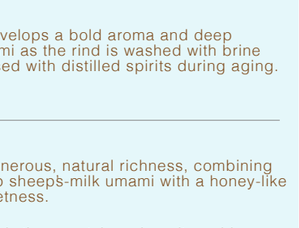
If you would like more olive oil, butter, or bread, please let our staff know.

Cheese fondue Dinner

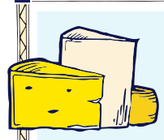
Cheese fondue dinner course ¥5,800
Orders are accepted from 2 persons.

Luxurious fondue with the rich aromaof Comte cheese and 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



FROMAGE



1 selection ¥500
3 selection ¥1,020
5 selection ¥1,530



cow’s milk sheep’s milk

White mold cheese

Coulommiers	“It delivers deep umami, a mellow saltiness, and a hazelnut-like aroma.

Blue mold cheese

Roquefort	It features rich, sticky blue-mold umami and the deep, full-bodied.
Fourme d'ambert	A soft, gentle flavor accented by blue mold, with a creamy and mellow taste.

Washed-rind cheese

Epoisses de bourgogne	It develops a bold aroma and deep umami as the rind is washed with brine infused with distilled spirits during aging.

Semi-hard / Hard cheese

Ossau iraty	A generous, natural richness, combining deep sheep’s-milk umami with a honey-like sweetness.
Comte de montagne	“Aged in the mountain regions, it combines toasty aromas with gentle sweetness and is among the most cherished cheeses in
Reblochon de savoie	Using milk from cows raised on mountain pastures, it offers a harmonious blend of creamy depth and nutty fragrance.”

※All illustrations is for illustrative purposes only. All prices include tax. For allergen information, please ask our staff. All rice used in our restaurant is domestically produced in Japan.

261105



A plate defined by the pâtissière's artistry.

Dessert



Add coffee or Ronnefeldt tea at 450 yen.

Comparison of two types of stollen served with ice cream — ¥1,200
Enjoy both Stollen and Mandelstollen.

"Profiteroles" ice cream puffs with chocolate sauce — ¥1,200
Vanilla-ice-cream choux with warm chocolate sauce.

Apple pie — ¥1,100
Crispy pie filled with apple compote, served with vanilla ice cream.

Paris-Brest — ¥920
A tire-shaped choux ring filled with silky praline cream.

Thin apple tart with ice cream — ¥920

Orange Cake with Grand Marnier — ¥850

Chocolate mousse — ¥850

Gateau Nantais — ¥850
A classic sweet from Nantes, highlighted by the refined aroma of rum.
※Not suitable for people who don't like alcohol.

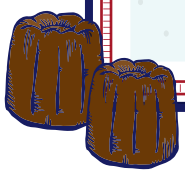
Pear tart — ¥800

Carrot cake — ¥800

Ippodo-Hojicha Brulee — ¥670

Vanilla ice cream — ¥670

Cannelé de Bordeaux — ¥670



※All illustrations is for illustrative purposes only. All prices include tax. For allergen information, please ask our staff.