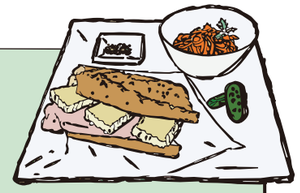
Lunch Menu

STEAK LUNCH
ステークランチコース　¥4,300

- 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 “ステークフリット”
- 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



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
手ごねステークアッシェバーガー※ —— ¥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

その他のワインやドリンクもご用意しております。ドリンクメニューもご覧ください。

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　¥2,500
- メイン ＋ パン ＋ デザート or フロマージュ　¥2,900
- 前菜 ＋ メイン ＋ パン　¥2,900
- 前菜 ＋ メイン ＋ パン ＋ デザート or ３種チーズ盛　¥3,400

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

シャンピニオンのスープ

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

“ステークアッシェ”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）

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

洋梨と栗の
アフタヌーンティー
1名さま ¥4,500



香り豊かな味わいが魅力の「洋梨の赤ワインコンポート」や、濃厚な栗の味わいにカシスの甘酸っぱさを忍ばせた「モンブラン」。
クリスマスシーズンだけのお楽しみ「シュトーレン」2種やセイボリーなどを、彩り豊かに取り揃えました。
ロンネフェルト社の紅茶やたっぷりなコーヒーと一緒に、華やかなアフタヌーンティーをお楽しみください。

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

NEW 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。

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。

NEW 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

※写真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。※当店で使用しているお米はすべて国産です。

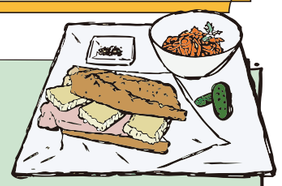
Lunch Menu

STEAK LUNCH ¥4,300

- 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 ¥2,500

Ⓑ Main dish + Breads + Dessert or Cheese ¥2,900

Ⓒ Appetizer + Main dish + Breads ¥2,900

Ⓓ Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese ¥3,400

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

APPETIZER

Ⓐ Cold Gorgonzola Cheese Soup

Ⓑ Champignon 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 with sautéed mushrooms and pumpkin mash

Ⓓ 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より

AFTERNOON TEA

Pears and Chestnuts Afternoon Tea

For 1 person ¥4,500



Enjoy our festive afternoon tea, featuring fragrant pear in red wine, rich Mont Blanc with a tangy blackcurrant center, two kinds of seasonal stollen, and savory delights.

Served with fine Ronnefeldt teas or a generous cup of coffee.

Recommended DESSERT

You can add coffee or Ronnefeldt tea at 450 yen.

NEW Comparison of two types of stollen served with ice cream ——— ¥1,200

"Profiteroles" ice cream puffs with chocolate sauce ——— ¥1,200

Paris Brest ——— ¥920

Thin apple tart with ice cream ——— ¥920

NEW Orange Cake with Grand Marnier ——— ¥850

Chocolate mousse ——— ¥850

Gateau Nantais ——— ¥850
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

Photo is for illustrative purposes only. The price includes tax. For allergen information, please ask our staff. All rice used in our restaurant is domestically produced in Japan.