

Dinner Menu



CHEESE FONDUE DINNER

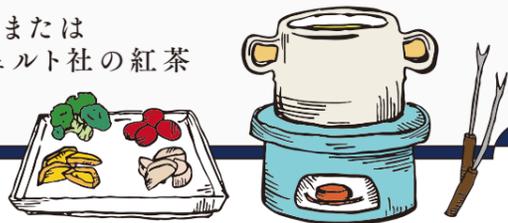
チーズフォンデュ ディナーコース

¥ 5,500

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をお楽しみいただける、
特別ディナーコースです。

- ◆ シェフのおすすめアミューズ
- ◆ 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
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー または
ロンネフェルト社の紅茶



※ 2~3名で
お楽しみください

単品でもご注文いただけます。

コンテチーズのチーズフォンデュ

¥ 2,700

LES FROMAGES

ナチュラルチーズ - パンの小皿付き -

1種 ——— ¥ 500

3種盛 ——— ¥ 1,020

5種盛 ——— ¥ 1,530



フロマージュリストよりお選びください

ルボンヴィーヴル自慢のディナー

DINNER BON VIVRE

アミューズ + 前菜 + メイン + パン + デザート or 3種チーズ盛

コーヒーまたはロンネフェルト社の紅茶が付きます。

¥ 4,200

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

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

NEW ホタテとエビのキッシュ 白ワインソース(+¥200)

サーモンのコンフィ マスカルポーネのムース添え(+¥200)

メイン MAIN

白身魚のすり身“クネル”とサフランライスのにじみソースグラタン

NEW “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

NEW 鶏もも肉のトマト煮込み バターライス添え

真鯛のポワレ うに風味のソース(+¥400)

鴨胸肉のロースト 赤ワインソース(+¥500)

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”(+¥500)

オーギービーフのサーロイン150g “ステーキフリット”(+¥800)

(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 **DESSERT** or 3種チーズ盛 **FROMAGE**

デザートは右記メニューよりお選びください。

おかわりのパン・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。

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 ————— ¥1,000

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。

NEW ガトー・ナンテ ————— ¥ 950

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。

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。

濃厚ナッツブラウニー
〜キャラメルソースとバニラアイスクリームをのせて〜 ——— ¥ 850

洋梨のタルト ————— ¥700

渋皮栗とナッツのタルト ————— ¥ 700

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

WINE

おすすめのグラスワイン ————— グラス ¥ 600~
(スパークリング・白・赤)

サングリア(白・赤) ————— ¥ 700

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

BEER

生ビール キリンハートランド ————— ¥ 700

KIRIN 一番搾り(小瓶/334ml) ————— ¥ 650

ペローニ・ナストロアズーロ(小瓶/330ml) ——— ¥ 780

モレッティ ゼロ(小瓶/330ml) / 微アルコール
※アルコール0.05% ——— ¥ 650

モレッティ ゼロリモーネ(小瓶/330ml) ————— ¥ 700
/ 微ノンアルコール ※アルコール0.05%

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。



Dinner Menu

CHEESE FONDUE DINNER

Cheese fondue dinner course

¥ 5,500

Orders are accepted from 2 persons.

Luxurious fondue with the rich aroma of Comte cheese 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 Ronnefeld tea



2~3 servings

You can also order single items.

Cheese fondue of Comte cheese

¥ 2,700

LES FROMAGES

One piece — ¥ 500

3 kinds of cheeses — ¥ 1,020

5 kinds of cheeses — ¥ 1,530



Please choose from the fromage list.

DINNER BON VIVRE

Amuse + Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese assortment
with coffee or Ronnefeld tea

¥ 4,200

You can choose one from below them.

APPETIZER

Chilled gorgonzola cheese soup

Nicoise-style salad

Homemade pâté de campagne

Onion gratin soup

NEW

Scallop and shrimp quiche with white wine sauce

Salmon confit with mascarpone mousse (+¥200)

MAIN

Shrimp sauce gratin “quenelle” with whitefish paste and saffron rice

NEW

“Steak hache” Ground beef steak
with roasted Manganji Chili and hot vegetables

NEW

Tomato-stewed chicken thighs served with butter rice

Red sea bream with sea urchin flavored sauce (+¥400)

Roasted duck breast with red wine sauce (+¥500)

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

Aussie beef sirloin 150g “Steak frites” (+¥800)

(Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)

DESSERT or FROMAGE

You can choose your dessert from “DESSERT” items.

DESSERT



Add coffee or Ronnefeld tea at 450 yen.

“Profiteroles” ice cream puffs with chocolate sauce — ¥ 1,000

NEW Gâteau nantais — ¥ 950
Not suitable for people who don't like alcohol.

Paris-Brest — ¥ 920

Thin apple tart with ice cream — ¥ 920

Brownie with ice cream — ¥ 850

Pear tart — ¥ 700

Chestnut and nut tart — ¥ 700

Ippodo-Hojicha Brulee — ¥ 670

Vanilla ice cream — ¥ 670

Cannelé de Bordeaux — ¥ 670

WINE

Glass

Glass of wine (sparkling or white or red) — ¥ 600

Sangria (white or red) — ¥ 700

Mulled Wine (white or red) — ¥ 650

Non-alcoholic Mulled Wine (white or red) — ¥ 650

BEER

Draft beer KIRIN Heartland — ¥ 700

KIRIN beer (334ml) — ¥ 650

Peroni Nastro Azzurro (330ml) — ¥ 780

Moretti Zero (330ml) / Non-alcoholic — ¥ 650
※Alcoholic 0.05%

Moretti Zero Limone (330ml) / Non-alcoholic — ¥ 700
※Alcoholic 0.05%



There are other drinks.
Please see also the drink menu.

Photo is for illustrative purposes only. The price includes tax. Contact employees for allergens.

A LA CARTE



Appetizers まずは前菜から

ゴルゴンゾーラチーズの冷製スープ	¥ 900
自家製パテ・ド・カンパーニュ	¥ 950
サラダ“ニソワーズ”	¥ 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
サーモンのコンフィ マスカルポーネのムース添え	¥ 1,300
NEW ホタテとエビのキッシュ 白ワインソース	¥ 1,400
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

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	¥ 1,500
NEW “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	¥ 1,500
NEW 鶏もも肉のトマト煮込み バターライス添え	¥ 1,800
真鯛のポワレ うに風味のソース	¥ 2,000
鴨胸肉のロースト 赤ワインソース	¥ 2,400
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”	¥ 2,400
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)	¥ 2,800

Plus menu 付け合わせにどうぞ

野菜のクリュディテ	¥ 460
進々堂のブレッド (5切れ)	¥ 300

A LA CARTE



Appetizers

Chilled gorgonzola cheese soup	¥ 900
Homemade pâté de campagne	¥ 950
Nicoise-style salad	¥ 950
Onion gratin soup	¥1,000
Salmon confit with mascarpone mousse	¥1,300
NEW Scallop and shrimp quiche with white wine sauce	¥1,400
Assorted charcuterie (Pâté de campagne, Prosciutto and Pork rillettes)	¥1,500

Main

Shrimp sauce gratin “quenelle” with whitefish paste and saffron rice	¥ 1,500
NEW “Steak hache” Ground beef steak with roasted Manganji Chili and hot vegetables	¥ 1,500
NEW Tomato-stewed chicken thighs served with butter rice	¥ 1,800
Red sea bream with sea urchin flavored sauce	¥ 2,000
Roasted duck breast with red wine sauce	¥ 2,400
Red wine stew of beef (Beef bourguignon)	¥ 2,400
Aussie beef sirloin 150g “Steak frites” (Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)	¥ 2,800

Plus menu

Small salad	¥ 460
Bread (5pieces)	¥ 300

Photo is for illustrative purposes only. The price includes tax. Contact employees for allergens.

