

Lunch Menu

STEAK LUNCH

ステーキランチコース ¥3,800

- ◆ 京都の野菜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

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” ———— ¥1,600

牛100%粗挽き肉の
手ごねステーキアッシュバーガー ———— ¥1,600

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) ———— ¥600~
- ノンアルコールワイン (スパークリング・白・赤) ———— ¥600~
- 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
- 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/微アルコール0.05% (小瓶/330ml) ———— ¥650
- モレッティ ゼロ リモーネ/微アルコール0.05% (小瓶/330ml) ———— ¥700

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。

- メイン + パン <平日限定> ¥2,100
- メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥2,700
- 前菜 + メイン + パン ¥2,700
- 前菜 + メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥3,200

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えびソースグラタン

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)

デザート DESSERT

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。

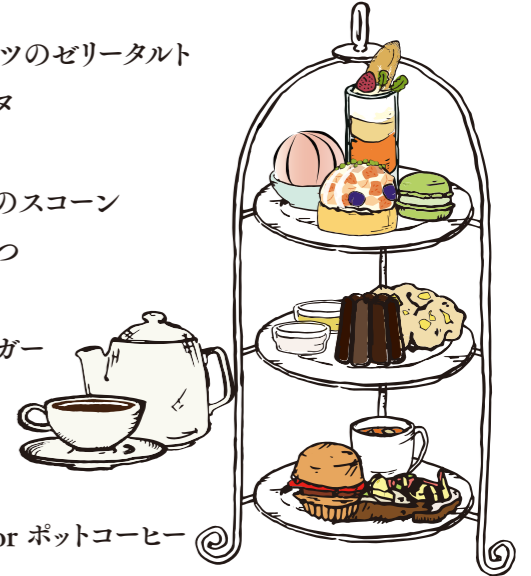
14:00より

AFTERNOON TEA

期間限定<2024.7.12~2024.9.5>

まるごと桃のアフタヌーンティー ¥4,200

- * おすすめの桃 丸ごと
- * 桃とピンクグレープフルーツのゼリータルト
- * マンゴープリンとゼリーヌ
- * ミニマカロン
- * パイナップルとココナッツのスコーン
- * クロテッドクリーム/はちみつ
- * カヌレ・ド・ボルドー
- * ミニステーキアッシュバーガー
- * 枝豆とじゃがいもの
バジル風味タルティーヌ
- * 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 ———— ¥1,000
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。

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 ———— ¥850
~キャラメルソースとバニラアイスクリームをのせて~

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

※写真は全てイメージです。 ※価格は全て税込です。 ※アレルギーについては従業員にお問い合わせください。

Lunch Menu

STEAK LUNCH

¥ 3,800

- ◆ 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 Ronnefeld tea

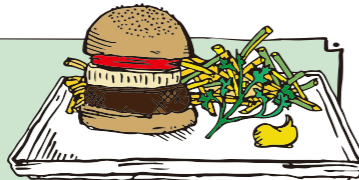


SANDWICH

You can add coffee or Ronnefeld tea at 450 yen.

- Croque monsieur _____ ¥ 1,600
- Steak hache burger _____ ¥ 1,600

With salad or french fries.



WINE&BEER

- Glass of wine (Sparkling・White・Red) _____ ¥ 600~
- Glass of non-alcoholic wine (Sparkling・White・Red) _____ ¥ 600~
- Mulled wine (White・Red) _____ ¥ 650
- Non-alcoholic mulled wine (White・Red) _____ ¥ 650
- Draft beer KIRIN Heartland _____ ¥ 700~
- KIRIN beer (Small bottle/334ml) _____ ¥ 650
- Peroni Nastro Azzurro (Small bottle/330ml) _____ ¥ 780
- Moretti Zero/Low-alcoholic0.05% (Small bottle/330ml) _____ ¥ 650
- Moretti Zero Limone/Low-alcoholic0.05% (Small bottle/330ml) _____ ¥ 700

Other wines and drinks are also available. Please see also the drink menu.

LUNCH BON VIVRE



All lunch come with coffee or Ronnefeld tea after the meal.

- Main dish + Breads < Weekdays only > _____ ¥ 2,100
- Main dish + Breads + Dessert or Cheese _____ ¥ 2,700
- Appetizer + Main dish + Breads _____ ¥ 2,700
- Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese _____ ¥ 3,200

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

APPETIZER

- Chilled gorgonzola cheese soup
- Nicoise-style salad
- Homemade pâté de campagne
- Onion gratin soup

- NEW** Scallop and shrimp quiche with white wine sauce(+¥200)
- 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)

DESSERT

You can choose your dessert from "DESSERT" items.

Please ask the staff for "olive oil" and "butter."

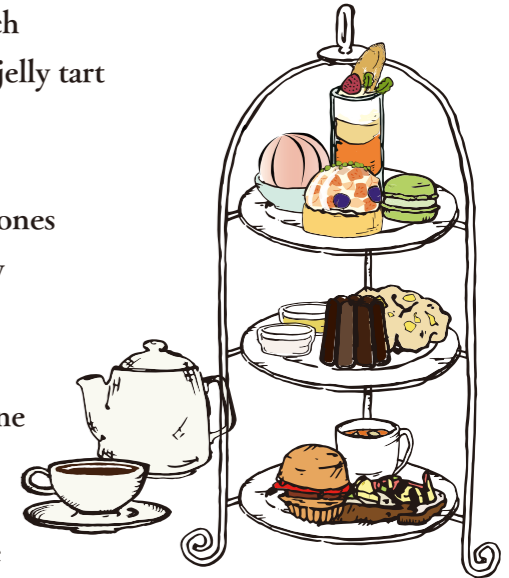
14:00より

AFTERNOON TEA

期間限定 < 2024.7.12~2024.9.5 >

Whole Peach Afternoon Tea ¥4,200

- * Recommended whole peach
- * Peach and pink grapefruit jelly tart
- * Mango pudding verrine
- * Mini macarons
- * Pineapple and coconut scones
- * Clotted cream and Honey
- * Cannelé de Bordeaux
- * Mini Stake-Ashe Burger
- * Edamame and potato tartine with basil
- * Recommended soups
- * Ronnefeld tea or Pot Coffe



Recommended

DESSERT

You can 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

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