

Dinner Menu

CHEESE FONDUE DINNER

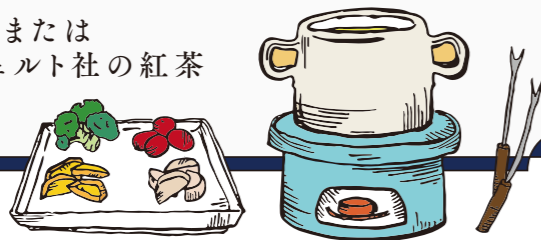
チーズフォンデュ デイナーコース

¥ 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

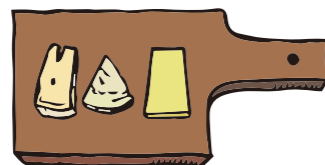
LES FROMAGES

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

NEW 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

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

自身魚のすり身“クネル”とサフランライスのにびソースグラタン

NEW “ステーキアッシュ” 茸のソテーとかぼちゃのマッシュ添え

鶏もも肉のトマト煮込み バターライス添え

NEW 金目鯛のポワレ ノイリークラムソース(+¥500)

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)

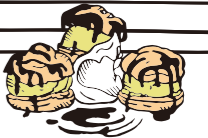
(選べるポテト: チーズベイクドポテト/トリュフマッシュポテト/フライドポテト)

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。

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

NEW 紅はるか芋とりんごの焼きタルト ————— ¥ 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

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

サングリア(白・赤) ————— ¥ 700

ヴァンショー(白・赤) ホットワイン ————— ¥ 650

ノンアルコールヴァンショー(白・赤) ノンアルコールのホットワイン ————— ¥ 650

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

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

NEW Champignon soup

Nicoise-style salad

Homemade pâté de campagne

Onion gratin soup

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 sautéed mushrooms and pumpkin mash

Tomato-stewed chicken thighs served with butter rice

NEW Pan-fried golden-eyed snapper with noilie clam sauce (+¥500)

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

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

NEW Beni Haruka potato and apple grilled 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 ※Alcoholic 0.05% — ¥ 650



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

A LA CARTE



Appetizers まずは前菜から

NEW

シャンピニオンのスープ	¥ 850
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
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

NEW

白身魚のすり身“クネル”とサフランライスのにびソースグラタン	¥ 1,500
“ステーキアッシュ”茸のソテーとかぼちゃのマッシュ添え	¥ 1,500
鶏もも肉のトマト煮込み バターライス添え	¥ 1,800
NEW 金目鯛のポワレ ノイリークリームソース	¥ 2,300
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

NEW Champignon soup	¥ 850
Homemade pâté de campagne	¥ 950
Nicoise-style salad	¥ 950
Onion gratin soup	¥1,000
Salmon confit with mascarpone mousse	¥1,300
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 sautéed mushrooms and pumpkin mash	¥ 1,500
Tomato-stewed chicken thighs served with butter rice	¥ 1,800
NEW Pan-fried golden-eyed snapper with noilie clam sauce	¥ 2,300
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.