

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



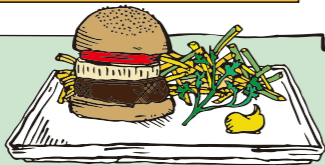
SANDWICH

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

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

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

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”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)

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

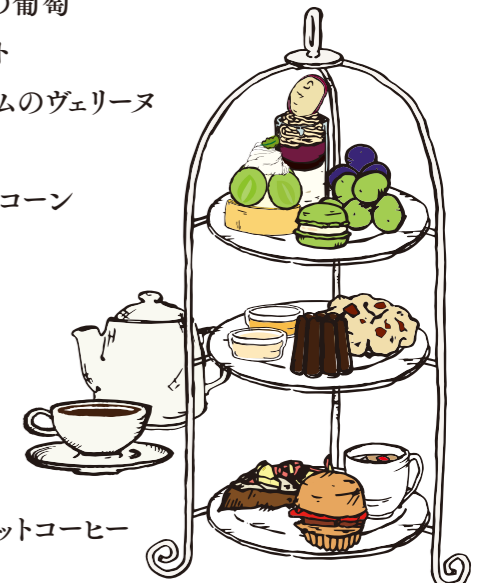
AFTERNOON TEA



期間限定 <2024.9.6~2024.11.7>

シャインマスカットのアフタヌーンティー
¥4,300

- * シャインマスカットとおすすめの葡萄
- * シャインマスカットのタルトレット
- * ミルクプリンとさつまいもクリーム of ヴェリーヌ
- * ミニマカロン
- * イチジクとチェダーチーズのスコーン
- * クロテッドクリーム/はちみつ
- * カヌレ・ド・ボルドー
- * ミニアッシュバーガー
- * トリュフ風味のマッシュポテトと
シャンピニオンのタルティーヌ
- * 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。

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 ——— ¥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

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

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-alcoholic 0.05% (Small bottle/330ml) _____ ¥ 650

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

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)

DESSERT

You can choose your dessert from "DESSERT" items.

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

14:00より

AFTERNOON TEA

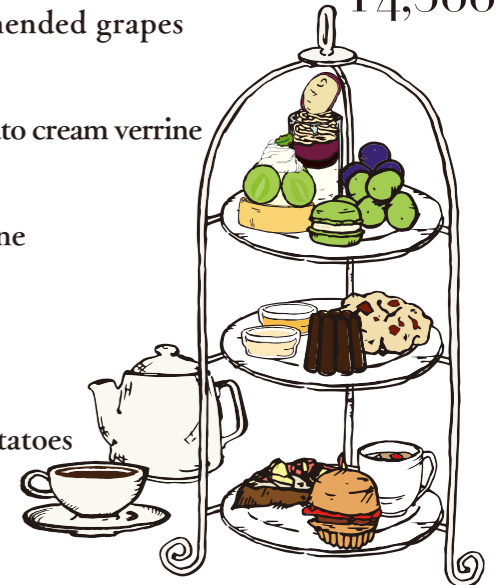


Limited Time < 2024.9.6~2024.11.7 >

Shine Muscat Grapes Afternoon Tea

¥4,300

- * Shine muscat and recommended grapes
- * Shine muscat tartlet
- * Milk pudding and sweet potato cream verrine
- * Mini macaron
- * Fig and cheddar cheese scone
- * Clotted cream and honey
- * Cannelé de bordeaux
- * Mini ashe burger
- * Truffle-flavored mashed potatoes and champignon tartine
- * Chef's recommended soup
- * 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
- Gâteau nantais _____ ¥ 950
- 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

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