

# 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

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

「パン」のおかわりは、スタッフにお申し付けください。  
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

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

“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

NEW 豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み”カスレ”

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。

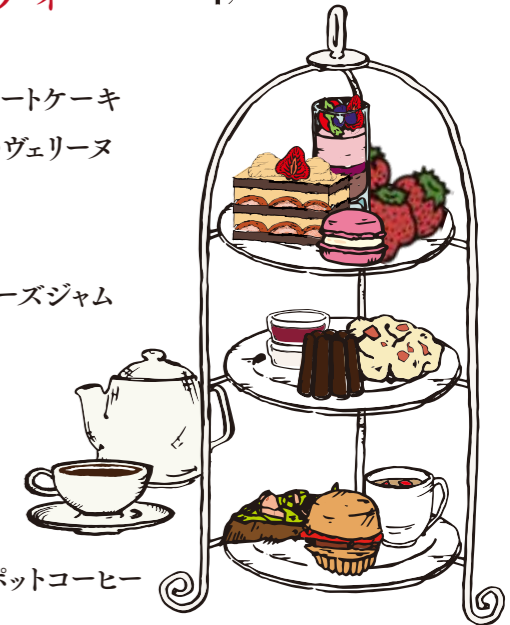
14:00より

## AFTERNOON TEA

期間限定<2024.12.26~2025.5.22>

あまおう苺の  
アフタヌーンティー ¥4,300

- \* あまおう苺
- \* あまおう苺とキャラメルショートケーキ
- \* 苺のムースとショコラプリンヴェリーヌ
- \* 苺のミニマカロン
- \* 苺とホワイトチョコのスコーン
- \* クロテッドクリーム/フランボワーズジャム
- \* カヌレ・ド・ボルドー
- \* ミニアッシュバーガー
- \* 生ハムとグリーンピースと  
チーズムースのタルティーヌ
- \* 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

NEW 新年を祝う「王様のケーキ」  
ガレット・デ・ロワ ——— ¥900  
バターを織り込んだパイ生地であ몬드クリームを包み込んで焼き上げました

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 プレスト ——— ¥920  
タイヤの形をしたリング状のシュー生地であらね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 ——— ¥800

キャラメルりんごとアールグレイのタルト ——— ¥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 Ronnefeldt tea



## SANDWICH

You can add coffee or Ronnefeldt 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 Ronnefeldt 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

Please ask the staff for refills of bread.  
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

"Steak hache" Ground beef steak  
with sautéed mushrooms and pumpkin mash

**NEW** "Casoulet" de Poitrine de Porc Confit et Haricots Blancs

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~

## AFTERNOON TEA

期間限定 < 2024.12.26~2025.5.22 >

"Amaou" Strawberry Afternoon tea ¥4,300

- \* "Amaou" strawberry
- \* "Amaou" strawberry and caramel shortcake
- \* Strawberry mousse and chocolate pudding verrine
- \* Mini strawberry macaroons
- \* Strawberry and white chocolate scone
- \* Clotted cream / Raspberry jam
- \* Canelé de Bordeaux
- \* Mini asche burger
- \* Tartine with prosciutto, green peas and cheese mousse
- \* Chef's recommended soup
- \* Ronnefeldt tea or pot coffee



Recommended

## DESSERT

You can add coffee or Ronnefeldt tea at 450 yen.



Galette des Rois \_\_\_\_\_ ¥ 900

"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 \_\_\_\_\_ ¥ 800

Caramelized apple and earl grey tart \_\_\_\_\_ ¥ 800

Ippodo-Hojicha Brulee \_\_\_\_\_ ¥ 670

Vanilla ice cream \_\_\_\_\_ ¥ 670

Canelé de Bordeaux \_\_\_\_\_ ¥ 670

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