

# Dinner Menu

おすすめ

## STEAK DINNER

近江牛のサーロインステーキ コース  
¥ 9,000

- ◆ アミューズ(生ハムと彩り野菜のカクテル)
- ◆ 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
- ◆ 野菜サラダ
- ◆ 近江牛サーロイン150g
- ◆ デザートプレート 又は フロマージュ
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー 又は ロンネフェルト社の紅茶



## 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 \_\_\_\_\_ ¥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

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

「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エビソースグラタン

“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)

オージ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。

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。

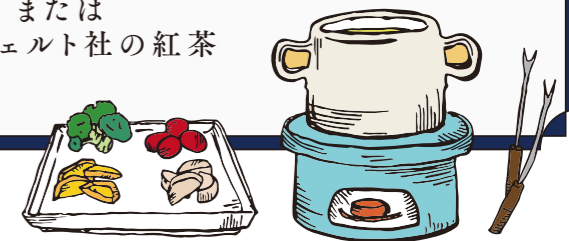
## CHEESE FONDUE DINNER

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。

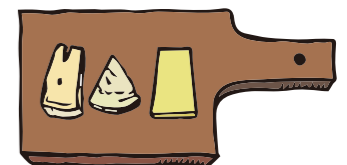
コンテチーズのチーズフォンデュ

¥ 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

# Dinner Menu

Recommend

## STEAK DINNER

Omi beef sirloin steak course  
¥ 9,000

- ◆ Amuse  
(Cocktail of raw ham and colorful vegetables)
- ◆ Onion gratin soup topped with Gruyère cheese and grilled
- ◆ Vegetable salad
- ◆ Omi beef sirloin steak 150g
- ◆ Dessert plate or Cheese
- ◆ Breads
- ◆ Coffee or Ronnefeldt tea



## DESSERT

Add coffee or Ronnefeldt 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 \_\_\_\_\_ ¥ 800
- Caramelized apple and earl grey tart \_\_\_\_\_ ¥ 800
- Ippodo-Hojicha Brulee \_\_\_\_\_ ¥ 670
- Vanilla ice cream \_\_\_\_\_ ¥ 670
- Cannelé de Bordeaux \_\_\_\_\_ ¥ 670

## DINNER BON VIVRE

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

¥ 4,200

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 Confite 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)

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.

Please ask the staff for olive oil and butter.

## 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 Ronnefeldt 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.

# 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えびソースグラタン	¥ 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
豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み”カスレ”	¥ 1,600
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

<b>NEW</b> 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
"Steak hache" Ground beef steak with sautéed mushrooms and pumpkin mash	¥ 1,500
<b>NEW</b> "Casoulet" de Poitrine de Porc Confite et Haricots Blancs	¥ 1,600
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.