

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 _____ ¥1,200
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
- チーズケーキ _____ ¥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

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おびソースグラタン

“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

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。

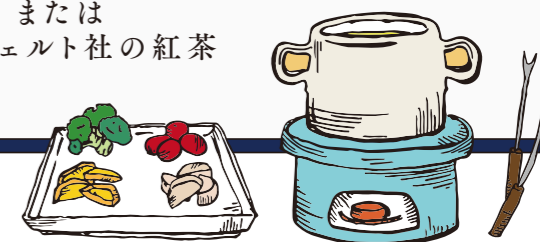
CHEESE FONDUE DINNER

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。

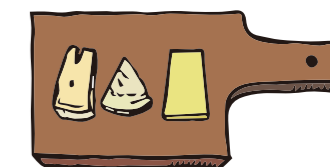
コンテチーズのチーズフォンデュ

¥ 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 _____ ¥ 1,200
- 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
- Baked cheese cake _____ ¥ 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

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

“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.

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

A LA CARTE



Appetizers まずは前菜から

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

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

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
"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.