

Dinner Menu

NEW

STEAK DINNER



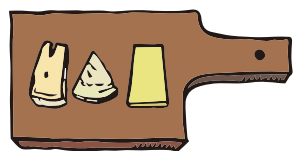
近江牛のサーロインステーキコース
¥ 9,000

- ◆ アミューズ
- ◆ 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 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

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

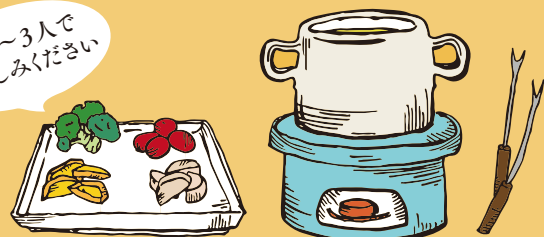


フロマージュリストよりお選びください

CHEESE FONDUE

コンテチーズのチーズフォンデュ
¥ 2,700

※ 2~3人で
お楽しみください



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 甲殻類のスープ“ビスク”

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

ホタテのポワレ グリーンマスタード風味

NEW 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

NEW “ステーキアッシュ” えんどう豆と温野菜添え

豚バラのコンフィと白いんげん豆の煮込み“カスレ”

真鯛のポワレ うに風味のソース(+¥400)

NEW 鴨胸肉のロースト ハーブ風味 リンゴのキャラメリゼ添え(+¥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 + ¥350

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。

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ブ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

渋皮栗とナッツのタルト ——— ¥ 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 ——— ¥ 600~
(スパークリング・白・赤)

サングリア(白・赤) ——— ¥ 700

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

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

モレッティ ゼロリモーネ(小瓶/330ml) ——— ¥ 700
/微ノンアルコール
※アルコール0.05%

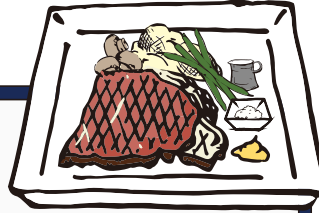
その他のワインやドリンクもご用意しております。
ドリンクメニューもご覧ください。



Dinner Menu

NEW

STEAK DINNER

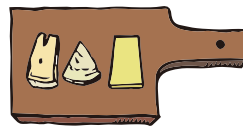


Omi beef sirloin steak course
¥ 9,000

- ◆ Amuse
- ◆ Onion gratin soup topped with Gruyère cheese and grilled
- ◆ Vegetable salad
- ◆ Omi beef sirloin steak 150g
- ◆ Dessert or Cheese
Select your dessert from dessert items
- ◆ Breads
- ◆ Coffee or Ronnefeld tea

LES FROMAGES

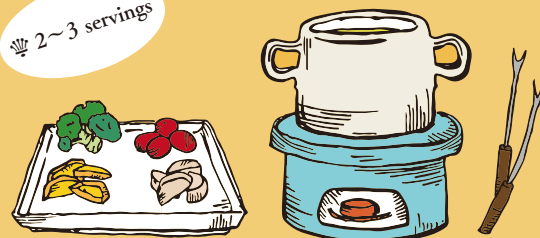
- One piece — ¥ 500
- 3 kinds of cheeses — ¥ 1,020
- 5 kinds of cheeses — ¥ 1,530



CHEESE FONDUE

Cheese fondue of Comte cheese
¥ 2,700

2~3 servings



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 Crustacean soup “bisque”

Nicoise-style salad

Homemade pâté de campagne

Onion gratin soup

Pan-fried scallop with green mustard flavor

NEW Salmon confit with mascarpone mousse (+¥200)

MAIN

Shrimp sauce gratin “quenelle” with whitefish paste and saffron rice

NEW “Steakache” with peas and warm vegetables

“Casoulet” de poitrine de porc confite et charicots blancs

Red sea bream with sea urchin flavored sauce (+¥400)

NEW Roasted duck breast with herb flavor and caramelized apple (+¥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 350 yen.

- “Profiteroles” ice cream puffs with chocolate sauce — ¥ 1,000
- Paris-Brest — ¥ 920
- Thin apple tart with ice cream — ¥ 920
- Brownie with ice cream — ¥ 850
- Pear tart — ¥ 700
- Chestnut and nut tart — ¥ 700
- Ippodo-Hojicha Brulee — ¥ 670
- Vanilla ice cream — ¥ 670
- Cannelé de Bordeaux — ¥ 670

WINE

- Glass of wine (sparkling or white or red) — Glass ¥ 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
- Moretti Zero Limone (330ml) / Non-alcoholic *Alcoholic 0.05% — ¥ 700

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



A LA CARTE



Appetizers まずは前菜から

自家製パテ・ド・カンパーニュ _____ ¥ 950

NEW

甲殻類のスープ“ビスク” _____ ¥ 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 _____ ¥ 950

サラダ“ニソワーズ” _____ ¥ 950

ホタテのポワレ グリーンマスタード風味 _____ ¥ 1,200

NEW

サーモンのコンフィ マスカルポーネのムース添え _____ ¥ 1,300

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

NEW

“ステーキアッシュ” えんどう豆と温野菜添え _____ ¥ 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

真鯛のポワレ うに風味のソース _____ ¥ 2,000

NEW

鴨胸肉のロースト ハーブ風味 リンゴのキャラメリゼ添え _____ ¥ 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 _____ ¥ 2,800
(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)

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

Homemade pâté de campagne _____ ¥ 950

NEW

Crustacean soup "bisque" _____ ¥ 950

Onion gratin soup _____ ¥ 950

Nicoise-style salad _____ ¥ 950

Pan-fried scallop with green mustard flavor _____ ¥1,200

NEW

Salmon confit with mascarpone mousse _____ ¥1,300

Assorted charcuterie _____ ¥1,500
(Pâté de campagne, Prosciutto and Pork rillettes)

Main

Shrimp sauce gratin "quenelle"
with whitefish paste and saffron rice _____ ¥ 1,500

NEW

"Steak ache" with peas and warm vegetables _____ ¥ 1,500

"Casoulet" de poitrine de porc confite et haricots blancs _____ ¥ 1,600

Red sea bream with sea urchin flavored sauce _____ ¥ 2,000

NEW

Roasted duck breast with herb flavor and caramelized apple _____ ¥ 2,400

Red wine stew of beef (Beef bourguignon) _____ ¥ 2,400

Aussie beef sirloin 150g "Steak frites" _____ ¥ 2,800
(Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)

Plus menu

Small salad _____ ¥ 460

Bread (5 pieces) _____ ¥ 300

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