

# Lunch Menu

## STEAK LUNCH

ステーキランチコース ¥3,700

- ◆ 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+ ¥350

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” ——— ¥1,500

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
- モレッティ ゼロ リモーネ/微アルコール0.05% (小瓶/330ml) ——— ¥700

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> ¥2,000
- メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥2,600
- 前菜 + メイン + パン ¥2,600
- 前菜 + メイン + パン + デザート or フロマージュ ¥3,100

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 “ピスク”

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えびソースグラタン

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 )

### 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。

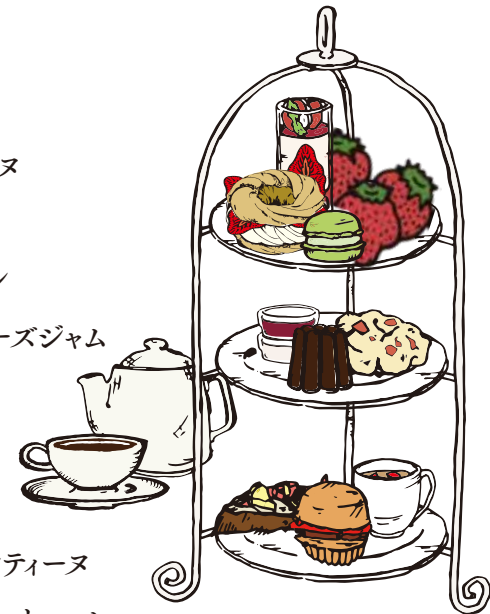
14:00より

## AFTERNOON TEA

期間限定 <2023.12.26~2024.5.20>

あまおう苺の  
アフタヌーンティー 2024 ¥4,000

- \* あまおう苺
- \* 苺のパリブレスト
- \* 苺とマスカルポーネのヴェリース
- \* 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
- \* シェフのおすすめスープ
- \* クリームチーズと生ハムのタルティーン
- \* 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 + ¥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 ——— ¥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

※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

¥ 3,700

- ◆ 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



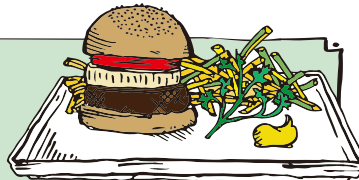
## SANDWICH

You can add coffee or Ronnefeld tea at 350 yen.

Croque monsieur \_\_\_\_\_ ¥ 1,500

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-alcoholic0.05% (Small bottle/330ml) \_\_\_\_\_ ¥ 650

Moretti Zero Limone/Low-alcoholic0.05% (Small bottle/330ml) \_\_\_\_\_ ¥ 700

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 > \_\_\_\_\_ ¥ 2,000
- Main dish + Breads + Dessert or Cheese \_\_\_\_\_ ¥ 2,600
- Appetizer + Main dish + Breads \_\_\_\_\_ ¥ 2,600
- Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese \_\_\_\_\_ ¥ 3,100

You can choose an appetizer and a main dish from below.

### 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** "Steak ache" with peas and warm vegetables

"Casoulet" de poitrine de porc confite et haricots 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)

### DESSERT

You can choose your dessert from "DESSERT" items.

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

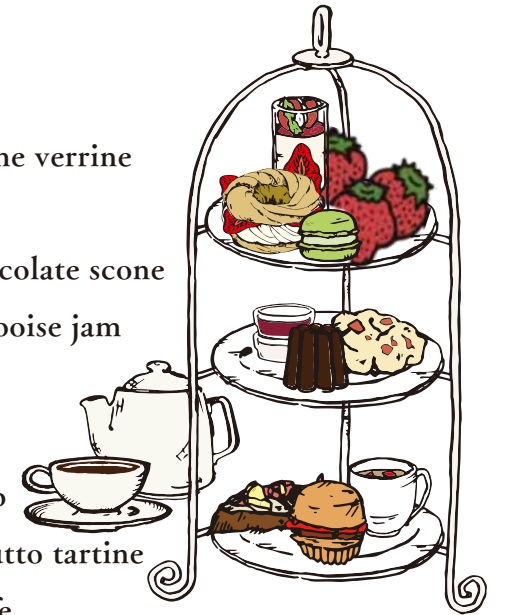
14:00 ~

## AFTERNOON TEA

Limited Time <2023.12.26~2024.5.20>

"Amaou" Strawberry Afternoon tea 2024 ¥4,000

- \* "Amaou" strawberry
- \* Strawberry Paris Brest
- \* Strawberry and mascarpone verrine
- \* Mini macaron
- \* Strawberry and white chocolate scone
- \* Clotted cream and Framboise jam
- \* Cannelé de Bordeaux
- \* Mini Ashe Burger
- \* Chef's recommended soup
- \* Cream cheese and prosciutto tartine
- \* Ronnefeld tea or Pot Coffe



Recommended

### DESSERT

You can 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

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