

パン・オ・ルヴァンはおかげさまで7周年を迎えました。

これを期に、更なるお客様のご満足を目指し、モーニングを一新しました！
あわせて、アフタヌーンティーも開始し、ランチメニューもリニューアル！
お楽しみいっぱいのルヴァンへ、ぜひお越しください♪

ルヴァンのモーニングが新しくなりました！

一日の始まりに、
穏やかな時間が流れる心地よい空間で
おいしい朝食をご用意しております。

ご提供時間 8:00~11:00os(土日祝 7:30~)

40食
限定
ルヴァンの朝食 ¥1,198
(ご利用時間90分)

ウェルカム
ドリンク
熊本県産温州みかん100%ジュース

ヨーグルト
石坂ファームさんの
生乳100%使用

ドリンク
コーヒー、紅茶、ミルクから選べます

スープ
熊本県産玉ねぎたっぷりの
特製コンソメスープ

2種の手作り
コンフィチュール

日替りパン

彩りサラダ

「熊本の美味しい！」を詰め込んだ、大人のモーニングです。彩りサラダは、県産の新鮮なお野菜をたっぷり使いました。石坂ファームさんの生乳100%で仕上げた贅沢なヨーグルトは、甘味料不使用とは思えないコクと旨味がありつつ、朝にぴったりな爽やかですっきりとした味わいです。また、パティシエ手作りのコンフィチュールを2種ご用意。こちらはパンにはもちろん、ヨーグルトにもよく合います！パンはポリュミーに6~7種をカゴ盛りにも、お持ち帰りもできますよ！

こだわり



お客様がゆったりとした空間でお召し上がりになっている姿を思い浮かべながら、食器選びからこだわりました。(フロア 志賀安代)

BLAND NEW / Morning and

アフタヌーンティー ¥1,500
(ティーポット込)

Afternoon Tea

アフタヌーンティーセットも
はじまりました

ご提供時間14:00~17:30

パティシエ特製のスイーツや
コンフィチュール、ベーグルサンド
などをワンプレートにちりばめました。
和紅茶との抜群のハーモニーをご堪能ください。

※プレートの内容は変更になる場合がございます

こだわり



今回こだわったのはロールケーキです。ふんわり、ふわふわの食感のロール生地仕上げました。ぜひ、ふわっと口溶けのよいとろける美味しさをお試しください。(パティシエ 吉川望美)

ワンプレート

スイーツやコンフィチュール、ベーグルサンドなどをちりばめた欲張りな一皿

ロールケーキ

口に入れると溶けるふわふわ食感

生チョコ

和紅茶

県産和紅茶をたっぷりポットでサーブ

自家製
コンフィチュール

チーズタルト

2種のプリン

ベルギーワッフル

ベーグルサンド

自家製ラベとスモークチキンをはさみました

CAFE

ランチメニューをリニューアルしました！ルヴァンおすすめのお食事パンを使ったスペシャルな一皿をご用意しております。

REGULAR レギュラーメニュー

フランスの定番メニューをルヴァン風アレンジ！
彩り豊かなメニューラインナップです。



スモークサーモンとアボカドの
オープンサンドセット

(スープ・デザート付) ¥1,430

全粒粉とライ麦の黒パンに、1つはオニオンマリネと、もう1つはカッターチーズとあわせたサーモン。2種のサーモンのオープンサンドをお楽しみください。アボカド好きにもおすすめ！熊本県産たまねぎたっぷりの特製コンソメスープ付き。

このパンを使っています

全粒粉とライ麦の黒パン
ホール¥840、ハーフ¥420
(全粒粉70%、ライ麦30%)
栄養価が高く、全粒粉ならではの香ばしさ、深い味わいをお楽しみください。



とろ〜り卵のクロックマダム

セット(スープ・デザート付) ¥1,430

このパンを使っています



自家製ベジタブルソースをカンパーニュにサンド。上にはポーチドエッグとマリポチーズ&ツナマヨ。流れ出す卵とチーズ、ツナがベストマッチ！熊本県産たまねぎたっぷりの特製コンソメスープもついています！

ルヴァン・ド・カンパーニュ
ホール¥700
ハーフ¥350
(ライ麦20%)
日本人好みに酸味を抑えた、食べやすいライ麦パン。



デリプレート ¥660

ケーキサレと食事パン付き ¥870

お食事パンに合う！2種のデリと、熊本県産たまねぎたっぷりの特製コンソメスープ、サラダのセット。(お食事パンの内容はスタッフにおたずね下さい)ケーキサレと日替りのお食事パンをお付けできます(+¥210)。

お好みのパンやパンのセットと一緒に♪



SEASON シーズンメニュー

秋冬はじっくり煮込んだ、あたたかいスープとともに、
春夏は季節野菜を使ったたっぷりサラダとともに

2019冬の一皿



おすすめの日替りパン

ミッシュンブロート(ドイツパン)
1本¥730、ハーフ¥365(ライ麦30%)
食物繊維、ビタミン、ミネラル豊富な穀物、亜麻仁、ひまわりの種、かぼちゃの種、白ごまをたっぷり使ったライ麦パンです。



旨みポトフとパンのセット
(デザート付) ¥1,480

阿蘇にお店を構える「ひばり工房」さんのとびっきり美味しい手作りベーコンをお野菜と一緒にじっくりと煮込んでホクホクのポトフを作りました。ベーコンとお野菜の旨味が身体の芯まで染み渡ります。

[ポトフのセットパン]
ケーキサレとおすすめのお食事パンを日替りでセレクトいたします。(日替りパンの内容はスタッフにおたずね下さい)

チョコとバナナの
フレンチトーストセット
¥1,430

ふんわりフレンチトースト、バナナに、生クリームとチョコレートソースをトッピング♪ガトーショコラは当店パティシエの手作りです！



このパンを使っています

バゲット・レクダングル ¥160
小麦や熊本県産90%、フランス産10%をブレンドし、安心と美味しさを追求したもちもち食感のバゲットです。

