

# MENU DE GOURMAND

グルメコース ¥15,000 (土日祝 ¥16,000)

---

AMUSE BOUCHE

アミューズ

ENTRÉE 1

本日の冷前菜

ENTRÉE 2

鮪

SOUPE

本日のスープ

POISSON

オマール海老

PLAT

シェフ厳選特選国産牛フィレ 赤ワインソース

DESSERT

本日のアシェットデザート

PETIT FOUR

焼き菓子

CAFE

コーヒー・紅茶・ハーブティ

PAIN

パン

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

# MENU DE CHEF

シェフコース ¥10,000 (土日祝 ¥11,000)

AMUSE BOUCHE

アミューズ

ENTRÉE

鮪

SOUPE

本日のスープ

POISSON

オマール海老

PLAT

- ◇牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 スペシャルティ
- ◇牛フィレ グリエ 赤ワインソース
- ◇チェリバリー鴨 ロースト オレンジソース
- ◇仔羊 香草パン粉焼き デミグラスソース
- ◇シェフ厳選特選国産牛フィレ 赤ワインソース +¥2,000

DESSERT

本日のアシェットデセール

CAFE

コーヒー・紅茶・ハーブティ

PAIN

パン

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

# MENU DE PARIS

パリコース ¥6,500 (土日祝 ¥7,500)

AMUSE BOUCHE

アミューズ

ENTRÉE

本日の冷前菜

SOUPE

本日のスープ

POISSON

旬の鮮魚料理

PLAT

- ◇牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 スペシャルティ
- ◇牛フィレ グリエ 赤ワインソース
- ◇チェリバリー鴨 ロースト オレンジソース
- ◇仔羊 香草パン粉焼き デミグラスソース
- ◇シェフ厳選特選国産牛フィレ 赤ワインソース +¥2,000

DESSERT

本日のアシェットデザート

CAFE

コーヒー・紅茶・ハーブティ

PAIN

パン

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

# MENU DE LYON

リヨンコース ¥4,500

(平日のみ)

AMUSE BOUCHE

アミューズ

ENTRÉE

前菜を下記よりお選び下さい

- ◇サーモンの低温調理 スペシャルリテ
- ◇パテ・ド・カンパーニュ(田舎風パテ)
- ◇本日の前菜…+¥500

SOUPE

本日のスープ

PLAT

- ◇旬魚のポワレ
- ◇牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 スペシャルリテ
- ◇牛フィレ グリエ 赤ワインソース
- ◇牛フィレ グリエ 赤ワインソース(150g) ……+¥1,100
- ◇仔羊 香草パン粉焼き デミグラスソース ……+¥600
- ◇オマール海老 テールロースト アメリケーズソース ……+¥1,200
- ◇シェフ厳選特選国産牛フィレ 赤ワインソース ……+¥2,000

DESSERT

本日のアシェットデザート

CAFE

コーヒー・紅茶・ハーブティ

PAIN

パン

当日の食材でアラカルトのみ(単品)もご用意させていただきます。  
詳しくはスタッフまでお申し出下さい。

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE  
LE PONT NEUF

# KIDS PLATE

キッズプレート ¥1,400

---

SOUPE

カップスープ

PLAT

ハンバーグ

DESSERT

プチデザート

PAIN

自家製パン

CAFE

ジュース

# MENU DE LENFANT

ロンフォンプラス ¥3,300

---

AMUSE BOUCHE

アミューズ

ENTRÉE

前菜

SOUPE

スープ

PLAT

牛フィレ肉のステーキ

DESSERT

プチデザート

PAIN

パン

CAFE

ジュース

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF