

# 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

鮑

## SOUPE

季節のスープ

## 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
  - ◇仔羊 香草パン粉焼き デミグラスソース
  - ◇チェリバリー鴨 ロースト オレンジソース
  - ◇国産牛フィレ グリエ 赤ワインソース ……+¥1,000
  - ◇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

本日の前菜

## SOUPE

季節のスープ

## 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
  - ◇仔羊 香草パン粉焼き デミグラスソース
  - ◇チェリバリー鴨 ロースト オレンジソース
  - ◇国産牛フィレ グリエ 赤ワインソース ……+¥1,000
  - ◇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

# COURS DE DÎNER D'ANNIVERSAIRE (PAIRE)

記念日ディナーコース(ペア) ¥25,000(土日祝 ¥27,000)

## APÉRITIF

乾杯のスパークリングワイン付き

(ノンアルコールに変更可)

+好きなドリンク1杯ずつ

## AMUSE BOUCHE

アミューズ

## ENTRÉE

鮑

## SOUPE

季節のスープ

## POISSON

オマール海老

## PLAT

国産牛フィレ肉 赤ワインソース

## DESSERT

焼き菓子

アニバーサリーデザートプレート

(好きなメッセージをお書き添え出来ます)

## CAFE

カフェ

## PAIN

パン

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