

COURS DE DÉJEUNER

お昼のコース ¥5,700(土日祝 ¥6,000)

SOUPE

本日のスープ

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)
- ◇サバのマリネ フロマージュブラン
- ◇本日の前菜…+¥500

POISSON

本日のお魚料理

PLAT

牛肉の赤ワイン煮込み プルゴーニュ風 スペシャルリテ
又は
国産牛フィレ グリエ 赤ワインソース…+¥1,000

PAIN

パン

DESSERT

デザート

CAFE

カフェ

MENU L'ENFANTS

キッズプレート

カップスープ、ハンバーグ、プチデザート…¥1,400

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE
LE PONT NEUF

MENU DE PONT NEUF

ポンスフコース ¥3,800 (土日祝 ¥4,100)

SOUPE

季節のスープ

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)
- ◇サバのマリネ フロマーージュブラン
- ◇本日の前菜…+¥500

PLAT

メインディッシュを下記よりお選び下さい

- ◇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
- ◇仔羊 香草パン粉焼き デミグラスソース……………+¥600
- ◇チェリバリー鴨 ロースト オレンジソース……………+¥600
- ◇オマール海老テール ロースト アメリケースソース+¥1,200
- ◇アワビ ブレゼ フォンドヴォーと白ワインソース…+¥1,200
- ◇国産牛フィレ グリエ 赤ワインソース(80g)* ……+¥1,000
- ◇シェフ厳選特選国産牛フィレ 赤ワインソース…+¥2,000

※グラムup出来ます、下記をご参照下さい。

100g+¥320 / 120g+¥630 /
150g+¥1,100 / 200g+¥1,900

PAIN

パン

DESSERT

デザート

CAFE

カフェ

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE
LE PONT NEUF

MENU DE DEJEUNER

ランチコース ¥2,500 (土日祝 ¥2,800)

SOUPE

本日のスープ

ENTRÉE

季節のオードブル盛り合わせ

PLAT

メインディッシュを下記よりお選び下さい

◇ PONTNEUF SIGNATURE DISH

ミートローフ (挽肉のパイ包み)

ブランデーで香りを付けた挽肉と
特製チキンデミグラスソースがポンスフ伝統の味わいです

◇ 本日のお魚料理

◇ 本日のお肉料理

※お肉料理、鮮魚の料理について詳しくはスタッフまでお尋ねください

PAIN

パン

DESSERT

デザート

CAFE

カフェ

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

PLAN ANNIVERSAIRE DÉJEUNER

ランチアニバーサリープラン ¥5,500 (土日祝 ¥5,800)

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)

SOUPE

季節のスープ

ENTRÉE

本日の前菜

PLAT

国産牛フィレ肉 赤ワインとトリュフのソース

PAIN

パン

DESSERT

デザート

CAFE

カフェ

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