

MENU DE PONT NEUF

ポンスフコース ¥3,800 (土日祝 ¥4,100)

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)
- ◇アジのマリネ フロマーージュブラン

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
- ◇牛フィレ グリエ 赤ワインソース (80g) ※
- ◇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
- ◇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

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 スペシャルテ
- ◇パテ・ド・カンパーニュ(田舎風パテ)
- ◇アジのマリネ フロマージュブラン

POISSON

本日のお魚料理

PLAT

牛フィレ グリエ 赤ワインソース

又は

牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 スペシャルテ

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

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

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 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 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 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)
- ◇本日の冷前菜

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
- ◇チェリバリ鴨 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
- ◇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