

## MENU DE TAKEOUT

### 真空パック

•魚介のリエット 500yen

鯛、タラ、貝を白ワインや生クリームで煮込んでサフランで色付けしたリエット（クリーム煮）クラッカーに添えたり、コクのある白ワインと相性抜群です。（約2人前）

•スモークサーモン 100g 600yen

自家製で燻製にかけたスペシャルティサーモン。（約2人前）

•パテ・ド・カンパーニュ 1P 600yen

鶏、豚、牛の様々な部位をミンチにしテリーマ型で固めたフレンチの定番料理。

•スープ 500yen

新ジャガイモのポタージュ。濃厚で新ジャガ特有のねっとり感が抜群です。（約2-3人前）

•ミートローフ 1P 800yen

ミンチのパイ包みでボンヌフランシの定番。カレー粉香るミンチ肉とパイのサクサク感。ご家庭のフライパンで焼き直して熱々サクサクをお楽しみください。

•牛タンの赤ワイン煮込み 100g 1,600yen

ボンヌフのスペシャルティ。厚切り牛タンを4時間かけて煮込みました。袋のまま湯煎で温め直します。

•マッシュポテト 500yen

皮付きジャガイモを岩塩の塩釜で3時間かけて蒸して仕上げたピューレ。

牛タンやミートローフと相性抜群です。

•キッシュ 500yen

ミートソース、茄子、モッツァレラチーズのキッシュ。サラダと合わせてランチにも Good。

•グリーンサラダ（フレンチドレッシング付き） Single 300yen Deluxe 600yen

### プリンと焼き菓子

•カスタードプリン	250yen
•ココナッツサブレ	250yen
•アーモンドチョコ	350yen
•フィナンシェ	150yen
•マドレーヌ	190yen
•パウンドケーキ（レーズン、甘夏、淡路レモン）	220yen

## LUNCH BOX

(夜もオーダーできます)

### •ローストビーフ丼 1,500yen

国産牛の上質なモモ肉を塊のままローストにし切りたて 80g をご用意しました。別添え BBQ ソース。  
温泉卵を添えて、お野菜たっぷり、ご飯は雑穀米とバランス良いポンヌフ丼です。(お肉グラムアップ可能)

### •牛フィレスステーキ丼 2,200yen

国産牛フィレ肉 100g をステーキに仕上げ、自家製の香草バターを添えました。別添え赤ワインソース。  
お野菜たっぷり、ご飯は雑穀米とボリューム満点のポンヌフ丼です。(お肉グラムアップ可能)

### •ランチボックス 1,000yen

メインチョイス：お肉 or お魚 or ミートローフ or チキン南蛮 or 煮込みハンバーグ or フィッシュカツ  
お好きなメイン・キャロットラペ・ザワークラウト・サラダ・雑穀米 (内容の変更はございます)

## ケーキとコーヒーとジンジャーシロップ

•ガトーショコラ (24cm ホール) 2,400yen

•バスクチーズケーキ (15cm ホール) 2,200yen

※ホールケーキは前日のお昼 12 時までのご予約とさせていただきます

•ドリップコーヒー 1P 150yen 5P 850yen(BOX 入り)

ポンヌフオリジナルブレンド。酸味少なめのコク味。

•自家製スパイシージンジャーシロップ 1Bottle 480yen

10 種類のスパイスとハーブで仕上げた自家製ジンジャーエールシロップ。

炭酸で割るのはもちろん、紅茶に入れたり、チャイにしたり、お料理の隠し味もオススメです。

•自家製フレンチドレッシング 1Bottle 300yen

30 年間レシピを変えていない、玉葱、お酢、サラダ油のフレンチドレッシング。

Le Pont Neuf ポンヌフ

岡山県倉敷市上東 5 1 6 - 7

[Tel: 0 8 6 - 4 6 2 - 8 3 0 0](tel:086-462-8300)

Open 1 1 : 0 0 ~ 1 4 : 0 0

1 7 : 0 0 ~ 1 9 : 0 0