

# MENU DE GIFT

ポヌフの出来立ての味を全国に発送できます。

遠くに住むお世話になった方への御礼や、自粛生活が続く方への陣中見舞いなど、ポヌフ美味しさ直送便です。ぜひご利用ください。

送料は全国一律は箱代込みで「1,200円」いただいています。

## 真空パック

### •ローストビーフ 100g 1,200yen

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を真空パックにしました。

バーベキューソース付きで、そのままでもサラダやサンドでお召し上がりください。

### •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リテサーモン。（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ヌ型で固めたフレンチの定番料理。

### •スープ 500yen

旬のお野菜で仕上げたポタージュ仕立て（約2-3人前）

### •ミートローフ 1P 800yen

ミンチのパイ包みでポヌフランチの定番。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

ポヌフのスペシャリテ。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てできます。

### •じゃがいもピューレ 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。

### •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。

## 焼き菓子

•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、きよみ (みかん)、淡路レモン)	220yen

## 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
•バスクチーズケーキカット (1P)	320yen

※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。

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

[Mail:pontneuf0864628300@gmail.com](mailto:pontneuf0864628300@gmail.com)

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

1 7 : 0 0 ~ 1 9 : 0 0