



BENOIT

— Bistrot à Paris depuis 1912 —

TOKYO



ENTRÉES・前菜

ESCARGOTS petit gris, beurre d'herbes et croûtons
エスカルゴのハーブバター風味 クルトン ¥1400

GRATINÉE À L'OIGNON
オニオングラタンスープ ¥900

Salade Benoit au FOIE GRAS de canard
サラダ・ブノワ “フォアグラ/砂肝コンフィ/アスパラガス” ¥1900

ASPERGES VERTES servies tièdes, mousseline truffée
グリーンアスパラガスのポシェ トリュフ風味のムースリーヌソース ¥1900

Notre PÂTÉ EN CROÛTE
パイ包みのパテ “パテ・アン・クルート” ¥1600

Risotto aux ASPERGES VERTES
グリーンアスパラガスのリゾット en demi (1/2) ¥1600 ¥2100

COOKPOT de légumes
季節野菜のクックポット en demi (1/2) ¥1200 ¥1800



LE PRODUIT DU MOIS・今月の食材

MORILLES ET POMMES DE TERRE NOUVELLES

モリーユ茸と新じゃがいも

ASPERGES VERTES et MORILLES étuvées au vin d'Arbois
グリーンアスパラガスとモリーユ茸のエチュヴェ アルボワワイン風味 ¥2800

Fricassée de volaille aux MORILLES et POMMES DE TERRE NOUVELLES
地鶏のフリカッセ モリーユ茸と新じゃがいも ¥3300

PLATS・メインディッシュ

Filet de SOLE Nantua, épinards à peine crévés
仏産舌平目のオープン焼き ナンチュアソース ホウレン草 ¥3800

AILE DE RAIE à la niçoise, verts et blancs de blette étuvés
えいのムニエル ニース風 不断草のソテー ¥2900

RUMSTEAK poêlé aux poivres, grosses frites et sucrose vinaigrette
赤城牛ランプステーキのポワレ 胡椒風味 自家製フレンチフライ ¥3400

Carré d'AGNEAU rôti, légumes primeurs en beaux morceaux, vrai jus
仔羊のロースト 季節野菜のグラッセ ¥3200

Cuisse de CANARD confite, pommes de terre sautées et salade croquante
鴨もも肉のコンフィ ジャがいものソテーとサラダ ¥2900

FROMAGES DE FRANCE・フロマージュ

Assortiment de 2 FROMAGES DE FRANCE
フランス産 2種のチーズ盛り合わせ ¥1500

NOS FORMULES DÎNER・プリフィクスメニュー

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ
前菜+メインディッシュ+デザート+コーヒー ¥5800

2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT + CAFÉ
前菜2品+メインディッシュ+デザート+コーヒー ¥6800

ENTRÉE + 2 PLATS + DESSERT + CAFÉ
前菜+メインディッシュ2品+デザート+コーヒー ¥8300

ENTRÉES・前菜

Salade Benoit au FOIE GRAS de canard
サラダ・ブノワ “フォアグラ/砂肝コンフィ/アスパラガス”

Gravlax de SAUMON et pommes de terre tièdes, sauce gribiche
タスマニア産サーモンのマリネとじゃがいも グリビッシュソース

TERRINE DE CAMPAGNE, pain toasté
テリーヌ・ド・カンパーニュ

Délicat velouté de PETITS POIS et RICOTTA
グリーンピースのスープ “ヴルーテ” リコッタチーズ

COQUILLETES jambon blanc/truffe/Comté
ハム/トリュフ/コンテチーズのショートパスタ “コキエット”

PLATS・メインディッシュ

Coquilles SAINT-JACQUES et GAMBAS au sautoir,
haricots coco mijotés, sucs citronnés

帆立貝と車海老のロースト 白インゲン豆の煮込み

Pavé de DAURADE au plat, asperges vertes cuites et crues
真鯛のオープン焼き グリーンアスパラガス

Filet de CANETTE à l'orange et endives meunières, sauce bigarade
鴨胸肉のオレンジ風味 アンディーヴのムニエル

Ballotine de LAPIN aux olives noires, légumes de saison en beaux morceaux
兔のロースト バロティース仕立て オリーブ風味 季節野菜

Choix des DESSERTS à la carte・下記デザートメニューよりお選び下さい

DESSERTS・デザート

Coupe de FRAISES, sorbet fromage blanc
イチゴのクーブ フロマージュブランのソルベ ¥1300

MILLEFEUILLE à la vanille
バニラ風味のミルフィーユ ¥1200

BENOIT CHOCOLAT/CARAMEL, glace au lait et à la fleur de sel
ショコラとキャラメルのパワ風 と牛乳のアイスクリーム ¥1300

BABA À L'ARMAGNAC, Chantilly à peine fouettée
ババ・アルマニャックとバニラ風味の生クリーム ¥1300

VACHERIN aux fruits exotiques, meringue coco
ココナッツメレンゲとエキゾチックフルーツのヴァシュラン ¥1100